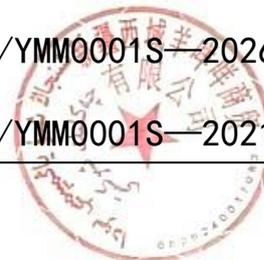


Q/YMM

新疆西域羊咩咩商贸有限公司
食品安全企业标准

Q/YMM0001S—2026

代替 Q/YMM0001S—2021



半固态调味料

2026-03-11 发布

2026-03-12 实施

新疆西域羊咩咩商贸有限公司发布



前言

本标准根据GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》、《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，参照国家相关标准，并结合企业生产实际制定本企业标准，作为组织生产和质量控制的依据。

本标准由新疆西域羊咩咩商贸有限公司提出。

本标准由新疆西域羊咩咩商贸有限公司负责起草。

本标准起草人：贺彪

本标准批准人：邱决青

本标准首次发布于2021年07月06日，本次修订了企业名称、理化指标和微生物指标。



半固态调味料

1 范围

本标准规定了半固态调味料的分类、技术要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以辣椒干为原料，经清洗、浸泡、磨碎，经植物油炒制，辅以（或不辅以）畜禽肉丁、水产品、番茄、干果、坚果及籽类、豆制品、谷氨酸钠、香辛料、食用盐辅料调配，灌装、后制成的半固态调味酱。

2 规范性引用文件

下列标准对于本文件的应用时必不可少的，凡是注明日期的文件，仅注日期的版本适用于本文件，凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

| | |
|---------------|-----------------------------|
| GB 2707 | 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品 |
| GB 2712 | 食品安全国家标准 豆制品 |
| GB 2716 | 食品安全国家标准 植物油 |
| GB 2720 | 食品安全国家标准 味精 |
| GB 2721 | 食品安全国家标准 食用盐 |
| GB 2733 | 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品 |
| GB 2760 | 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准 |
| GB 2761 | 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量 |
| GB 2762 | 食品安全国家标准 食品中污染物限量 |
| GB 2763 | 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量 |
| GB 4789. 4 | 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验 |
| GB 4789. 10 | 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验 |
| GB 4806. 7 | 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品 |
| GB 4806. 13 | 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品 |
| GB 5009. 3 | 食品安全国家标准 食品中水分的测定 |
| GB 5009. 11 | 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定 |
| GB 5009. 12 | 食品安全国家标准 食品中铅的测定 |
| GB 5009. 16 | 食品安全国家标准 食品中锡的测定 |
| GB 5009. 44 | 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定 |
| GB 5009. 227 | 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定 |
| GB 5009. 229 | 食品安全国家标准 食品中酸价的测定 |
| GB 5749 | 生活饮用水卫生标准 |
| GB 7718 | 食品安全国家标准 预包装食品标签通则 |
| GB 14881 | 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范 |
| GB 16325 | 干果食品卫生标准 |
| GB 19300 | 食品安全国家标准 坚果与籽类食品 |
| GB 28050 | 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则 |
| GB 29921 | 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量 |
| GB 31644 | 食品安全国家标准 复合调味料 |
| GB/T 191 | 包装储运图示标志 |
| GB/T 5009. 56 | 糕点卫生标准的分析方法 |
| GB/T 6543 | 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱 |
| GB/T 10004 | 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合 |



| | |
|--|-----------------|
| GB/T 12729.1 | 香辛料和调味品 名称 |
| GB/T 13508 | 聚乙烯吹塑容器 |
| GB/T 14251 | 罐头食品金属容器通用技术要求 |
| GB/T 15691 | 香辛料调味品通用技术条件 |
| GB/T 17876 | 包装容器 塑料防盗瓶盖 |
| GB/T 20293 | 油辣椒 |
| GB/T 29335 | 食品容器用爪式旋开盖质量通则 |
| SC/T 3205 | 虾皮 |
| QB/T 4162 | 玻璃器皿 玻璃杯 |
| QB/T 2763 | 涂覆镀锡(或铬)薄钢板 |
| JJF1070 | 定量包装商品净含量计量检验规则 |
| 国家市场监督管理总局令 第70号 (2023) 《定量包装商品计量监督管理办法》 | |

3 产品分类

根据原辅料及用途不同分为：火锅底料、油辣椒、辣椒酱。

4 技术要求

4.1 原辅料和卫生规范要求

- 4.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。
- 4.1.2 辣椒、番茄：无杂质、无腐烂符合GB2761、GB2762、GB2763 的规定；
- 4.1.3 畜禽肉丁：符合GB 2707 的规定；
- 4.1.4 香辛料：符合GB/T 15691、GB2761、GB2762、GB2763的规定；
- 4.1.5 食用盐：符合 GB2721 的规定；
- 4.1.6 食用植物油：符合GB2716的规定；
- 4.1.7 豆制品：符合GB2712的规定；
- 4.1.8 干果：符合GB16325的规定；
- 4.1.9 坚果籽类：符合GB19300的规定；
- 4.1.10 水产品：符合GB2733的规定；
- 4.1.11 谷氨酸钠：符合GB2720的规定；
- 4.1.12 生产用水：符合 GB5749 的规定。
- 4.2 生产加工过程：符合 GB14881 的规定。

4.3 感官指标

符合表 1 的规定。

表1 感官指标

| 项 目 | 感 官 指 标 | 检测方法 |
|-------|---------------------------|----------|
| 色泽 | 具有产品应有的色泽。 | GB 31644 |
| 滋味、气味 | 具有产品特有的滋味气味，无异味，无异臭 | |
| 状态 | 具有产品应有的状态，无霉变，无正常视力可见外来异物 | |

4.4 理化指标

符合表 2 的规定。

表2 理化指标

| 项 目 | 指标 | 检验方法 |
|-----|----|------|
| | | |

| | | | |
|---|---|------|------------|
| 干燥失重/(%) | ≤ | 80.0 | GB5009.3 |
| 氯化钠(以 NaCl 计) % | ≤ | 17.0 | GB5009.44 |
| 酸价(以脂肪计)/(mg/g) | ≤ | 5.0 | GB5009.229 |
| 过氧化值(以脂肪计)/(g/100g) | ≤ | 0.25 | GB5009.227 |
| 无机砷(以 As 计)/(mg/kg) | ≤ | 0.1 | GB5009.11 |
| 铅(Pb)/(mg/kg) | ≤ | 0.8 | GB5009.12 |
| 锡 ^a (Sn)/(mg/kg) | ≤ | 250 | GB5009.16 |
| <p>注：农药残留符合 GB2763 的规定；食品添加剂使用符合 GB2760 的规定；</p> <p>a 仅限于采用镀锡薄板容器包装的食品；</p> <p>严于国标的指标为铅。</p> <p>对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定。</p> | | | |

4.5 微生物指标

符合表 3 的要求。

表3 微生物指标

| 项 目 | 采样方案及限量（若非指定，均以/25 g 表示） | | | | 检验方法 |
|--|--------------------------|---|-----------|-----------|------------|
| | n | c | m | M | |
| 金黄色葡萄球菌 | 5 | 1 | 100 CFU/g | 1000CFU/g | GB 4789.10 |
| 沙门氏菌 | 5 | 0 | 0 | -- | GB 4789.4 |
| 注：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。 | | | | | |

4.6 净含量允许短缺量

净含量及允许负偏差符合JJF1070的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一批及同一品种原料（配料）、同一班组生产的同一规格的产品为一个批次。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取样品为 2kg（不得少于 8 个独立包装），分成两份，一份为检样，一份为备检样。

5.3 出厂检验

产品按本标准逐批进行出厂检验且合格，发放产品合格证后方可出厂销售。

出厂检验项目为生产许可审查细则要求的出厂项目即：感官要求、净含量允许短缺量、水分。

5.4 型式检验

型式检验每半年至少进行一次检验，但在下列情况之一时也应进行型式检验：

a、新产品试制鉴定时；



- b、停产半年以上，恢复生产时；
- c、当原料、工艺有较大变动，可能影响产品质量时；
- d、出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e、国家相关执法监督机构提出进行型式检验要求时。

型式检验项目为本标准规定的第 4 章要求中除 4.1、4.2 项外的所有要求。

5.5 判定原则

检验结果均符合本标准要求时，判该批产品为合格品，检验结果中，若有一项指标或一项以上指标不合格，则用备查样品进行复检，复检结果仍有一项不合格，则判该批产品不合格，微生物指标不合格，不得复检。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标签

标签符合 GB7718 、GB28050 的要求。

6.2 包装

高温袋符合 GB/T 10004；普通塑料袋 GB 4806.13 规定的要求；玻璃瓶符合 QB/T 4162；盖符合 GB/T 29335 的规定；外包装材料瓦楞纸箱符合 GB/T6543 规定要求，马口铁罐符合 GB/T14251；包装规格按用户要求规格包装；包装储运标志符合 GB/T191 的规定。

6.3 运输

运输工具要干净、整洁，不得与有毒、有害、有异味的物品混装、混运，运输产品时应避免日照、雨淋。

6.4 贮存

应贮存在干燥、通风、防潮、防蝇、防鼠、防污染。库温为常温，相对湿度不超过75%的库房内，产品堆放不得与地面及墙体直接接触。须离地离墙20cm架空堆放，高度以包装物受压不变形为宜。

8 保质期

在本标准规定的常温条件下，保质期按照标签标识执行。

新疆生产建设兵团食品安全企业标准编制说明



| | | | |
|---|--------|---------|----|
| 标准名称 | 半固态调味料 | 标准主要起草人 | 贺彪 |
| <p>工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）</p> <p>新疆西域羊咩咩商贸有限公司对半固态调味料市场进行调研，结合消费者对半固态调味料产品的不断需求，经反复的试验，研发了该产品。</p> <p>为确保产品质量，我公司根据 GB/T 1.1-2020 《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》、《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，我公司结合产品特点，依据 GB 31644 《食品安全国家标准 复合调味料》，起草并制定了严于国标的本企业标准，上报新疆生产建设兵团卫生健康委员会受理后备案。</p> | | | |
| <p>标准主要内容的确定依据（食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求等）</p> <p>食品原料：辣椒、番茄：无杂质、无腐烂符合 GB2761、GB2762、GB2763 的规定； 畜禽肉丁：符合 GB 2707 的规定； 香辛料：符合 GB/T 15691、GB2761、GB2762、GB2763 的规定。 食用盐：符合 GB2721 的规定。 食用植物油：符合 GB2716 的规定。 豆制品：符合 GB2712 的规定。 干果：符合 GB16325 的规定； 坚果籽类：符合 GB19300 的规定；水产品：符合 GB2733 的规定； 生产用水：符合 GB5749 的规定。</p> <p>生产工艺：以辣椒干为原料，经清洗、浸泡、磨碎，经植物油炒制，辅以（或不辅以）畜禽肉丁、水产品、番茄、干果、坚果及籽类、豆制品、谷氨酸钠、香辛料、食用盐辅料调配，灌装后制成的半固态调味酱。</p> <p>食品安全相关的指标、限量、技术要求：</p> <p>依据产品实际制定干燥失重、氯化钠指标，依据 GB/T 20293 制定酸价≤ 5.0mg/g、过氧化值≤ 0.25g/100g；依据 GB2762 制定铅(Pb)≤ 0.8mg/kg；无机砷(以 As 计)≤ 0.1mg/kg；锡≤ 250mg/kg；依据 GB29921 制定致病菌指标。食品添加剂使用符合 GB2760 的规定。</p> | | | |
| <p>产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况</p> <p>水分按 GB5009.3 规定的方法检测。氯化钠：按 GB5009.44 规定的方法检测。 总砷：按 GB5009.11 规定的方法检测。 铅：按 GB5009.12 规定的方法检测。 酸价：按 GB5009.229 规定的方法检测；过氧化值：按 GB5009.227 规定的方法检测 锡：按 GB5009.16 规定的方法检测。</p> | | | |



净含量及允许负偏差按 JJF1070 的规定的的方法检测。

验证情况：经验标检测，指标符合企业标准的要求。

与有关法律、法规和强制性标准的关系，企业标准比较情况说明（详细说明企业标准制定过程中与相关国家标准、地方标准比较情况）

本标准的标准名称、食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求、试验方法、检验规则、包装标注、运输和贮存均符合有关法律、法规和强制性标准及有关规定的要求。

本标准未引用相同产品或同类产品地方标准（包括本地和其他地方），未引用相同产品或同类产品国际和国外标准。

企业标准严于食品安全国家标准或者自治区地方标准的说明

本标准严于国家标准的指标为铅，GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》规定铅(Pb)≤1.0 mg/kg，通过对原料的严格控制使得铅(Pb)≤0.8 mg/kg。

备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明

标准报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。

（可另附页说明）

