

辽宁省盘锦市食品安全企业标准备案
2113 00/9 S-2018 号
标准有效期截止至 年 月 日

Q/PGN

盘锦谷乐农歌食品有限公司企业标准

Q/PGN0001S—2018

代替Q/PGN0001S—2016

半固态复合调味料

2018-10-20 发布

2018-11-20 实施

盘锦谷乐农歌食品有限公司

发布



由 扫描全能王 扫描创建

Q/PGN0001S—2018

前 言

本标准按 GB/T1.1-2009 《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编制。
本标准的食品安全指标依据 GB 2760-2014 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2761-2017 《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2013 《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，其它指标根据产品实测值确定。其中铅指标严于国家标准。

本标准代替 Q/PGN 0001S-2016 《食品安全企业标准 半固态复合调味料》，主要修改如下：

- 修改了范围，对原辅料进行了增减
- 修改了部分引用文件，更新为新版本
- 增减了部分引用文件
- 修改了理化指标
- 修改微生物指标

本食品安全企业标准由盘锦谷乐农歌食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李健

Q/PGN0001S-2018 的历次版本发布情况为：

- Q/PGN 0001S-2016



半固态复合调味料

1 范围

本标准规定了半固态复合调味料的要求, 检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以食用盐、味精、白砂糖、赤砂糖、麦芽糖、蜂蜜、酿造酱油、酿造食醋、味噌、黄酒、调味料酒、白酒、食用酒精、酱腌菜、辣椒酱、黄豆酱、番茄酱罐头、甜面酱、沙茶酱、柱候酱、排骨酱、海鲜酱、芝麻酱、花生酱、虾酱、芥末酱、沙拉酱、蛋黄酱、腐乳、鱼露、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、糟卤、金华火腿、豆豉、郫县豆瓣、奶油、芝麻油、蚝油、花生、芝麻、大豆、甜玉米罐头、脱水蔬菜、黄花菜、干紫菜、干石花菜、干海带、面筋制品、香辛料、食用动物油脂、食用植物油、蛋黄粉、酵母抽提物、酸水解植物蛋白调味液、酸水解植物蛋白调味粉、麦芽糊精、食用玉米淀粉、马铃薯淀粉、食用小麦淀粉、食用葡萄糖、海藻糖、鲜、冻动物性水产品、食用菌及其制品、鲜、冻畜肉、鲜、冻禽产品、蔬菜、畜禽（猪或鸡或牛或羊）骨抽提物、酱油粉、海带精粉、柴鱼粉、醪糟、果葡糖浆为主要原料，再添加食品添加剂：酶制剂、食品用香精、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、苹果酸、冰乙酸、乳酸、山梨酸钾、山梨糖醇、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、瓜尔胶、黄原胶、羧甲基纤维素钠、琼脂、食用明胶、蔗糖脂肪酸酯、酪蛋白酸钠、单、双硬脂酸甘油酯、焦糖色、 β -胡萝卜素、姜黄、栀子黄、红曲红、辣椒红、柠檬黄、亮蓝、特丁基对苯二酚、天然维生素E、维生素E（dl- α -醋酸生育酚）、槐豆胶（又名刺槐豆胶）、结冷胶、维生素C、食品用香料、苯甲酸及其钠盐、琥珀酸二钠、dl-酒石酸、山梨醇酐单月桂酸酯（又名吐温20）、辣椒油树脂、麦芽糖醇和麦芽糖醇液、乳酸链球菌素、双乙酸钠（又名二醋酸钠）、罗汉果甜苷、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、甜菊糖苷、脱氢乙酸及其钠盐（又名脱氢醋酸及其钠盐）、乙酸钠（又名醋酸钠）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、氢氧化钠，根据不同的配方组成不同的产品，按照相应的生产工艺加工而成的呈酱（膏）状的半固态复合调味料。

1 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅所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。

DB31/2006-2012 食品安全地方标准 糟卤

DB52/524-2007 豆豉

GB 317 白砂糖

GB/T 1534 花生

GB/T 1534 花生
GB 2707 食品安全国家标准 鲜(冻)畜肉卫生标准

GB 2711 食品安全国家标准 面筋制品

GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜



- GB 2716 食用植物油卫生标准
- GB 2718 食品安全国家标准 酿造酱
- GB 2719 食醋卫生标准
- GB 2720 味精
- 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- 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/T 4789.22 食品卫生微生物学检验 调味品检验
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 4806.6 食品安全国家标准 食品接触用塑料树脂
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
- 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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.229 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 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8233 芝麻油
- GB/T 8883 食用小麦淀粉
- GB/T 8884 食用马铃薯淀粉
- GB/T 8885 食用玉米淀粉
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂



GB/T 10781.1 浓香型白酒
GB/T 11761 芝麻
GB/T 12457 食品中氯化钠的测定
GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称
GB/T 13662 黄酒
GB/T 14215 蕃茄酱罐头
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 14963 蜂蜜
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB/T 18186 酿造酱油
GB/T 18187 酿造食醋
GB/T 19088 地理标志产品 金华火腿
GB 19646 食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油
GB/T 20560 地理标志产品 郫县豆瓣
GB/T 20884 麦芽糊精
GB/T 20880 食用葡萄糖
GB/T 20882 果葡糖浆
GB/T 20883 麦芽糖
GB/T 21999 蚝油
GB/T 22369 甜玉米罐头
GB/T 23529 海藻糖
GB/T 23530 酵母提取物
GB/T 23597 干紫菜
GB/T 24399 黄豆酱
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
GB 31640 食品安全国家标准 食用酒精
LS/T 3220 芝麻酱
LS/T 3311 花生酱
NY/T 1070 辣椒酱
SB/T 10170 腐乳
SB/T 10324 鱼露
SB/T 10371 鸡精调味料
SB/T 10415 鸡粉调味料
SB/T 10416 调味料酒
SB/T 10525 虾酱
SC/T 3202 干海带
SC/T 3217 干石花菜



QB/T 2343.1 赤砂糖

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令(2005)第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令(2009)第123号《食品标识管理规定》

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 原料、辅料：应GB 2761、GB 2762、GB 2763及相关产品的食品安全国家标准的规定。

3.1.2 生产用水：应符合GB 5749的规定。

3.2 感官要求

应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有该品应有的色泽	取适量样品放在玻璃器皿内，在光线充足地方，目测色泽、组织形态、杂质，用鼻嗅其气味，取少量品尝产品的滋味。
组织状态	呈浓稠状均匀半固态酱体，或可流动半固态酱体，或固液混合状态，允许固液分层。	
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味。	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表2规定。

表2 理化指标

项 目	理 化 指 标	检验方法
水分 / (%)	≤ 80.0	GB 5009.3
食盐(以NaCl计) / (%)	≤ 30.0	GB 5009.44
酸价(以脂肪计)(KOH) / (mg/g)	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 / (g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷 ^a (以As计) / (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
无机砷 ^b (以As计) / (mg/kg)		
水产调味品(鱼类调味品除外)	≤ 0.5	GB 5009.11
鱼类调味品	≤ 0.1	
铅(以Pb计) / (mg/kg)	≤ 0.8	GB 5009.12
镉 ^c (以Cd计) / (mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.15
3-氯-1,2-丙二醇 ^d / (mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.191
a 仅限于添加食用动物油脂和食用植物油的产品； b 仅限于水产调味品； c 仅限于鱼类调味品； d 仅限于添加酸水解植物蛋白的产品。		



3.4 微生物指标

3.4.1 菌落总数、大肠菌群

应符合表 3 的规定。

表 3 菌落总数、大肠菌群

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10 ²	
样品的分析与处理按GB4789.1和GB/T4789.22执行。					

3.4.2 致病菌限量

应符合表 4 的规定。

表 4 致病菌限量

致病菌指标	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100 CFU/g	10000 CFU/g	GB 4789.10第二法

注：n为同一批次产品应采集的样品数；c为最大允许超出m值得样品数；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。

样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.22 执行。

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及卫生部关于食品添加剂公告的规定。

3.6 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.7 农药残留量

应符合GB2763的规定。

3.8 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》规定，按 JJF 1070 规定的方法测定。

3.9 生产过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 入库检查

生产用原辅料、包装材料在入库前应该企业质量检验部门按规定进行检查验收，合格后方可入库。

4.2 组批与抽样

以同一次投料、同一工艺，同一班次生产的同一规格的产品为一批。每批产品中随机抽取一定数量样品，分成两份，一份检验，一份留样备查，抽样数量应满足检验和备检需要。



4.3 出厂检验

产品出厂前,应由生产企业的质量检验部门按本标准要求逐批检验。检验合格并签发质量合格证明后的产品方可出厂。出厂检验项目为:感官要求、水分、食盐、菌落总数、大肠菌群、净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目

4.4.2 型式检验每半年进行一次,有下列情况应进行型式检验:

- a) 产品定型投产时;
- b) 停产3个月以上恢复生产时;
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时;
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时;
- e) 供需双方对产品质量有争议,请第三方进行仲裁时;
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时;

4.5 判定规则

产品经检验全部符合标准要求时,判定为合格品,如有不合格项时,可在同批产品中加倍取样对不合格项目进行复检,以复检结果为准。微生物指标不得复检。

5 标志、包装、运输和贮存

5.1 标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050和《食品标识管理规定》的规定。包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

5.2 包装

产品包装袋应符合国家相关产品要求,内包装材料应符合GB 9683标准规定的复合食品包装袋或符合GB 9687标准规定的塑料袋(瓶)包装。外包装采用瓦楞纸箱,应符合GB/T 6543的规定。

6.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放,避免日晒、雨淋。运输工具应清洁卫生,不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、阴凉、干燥、通风良好的场所,堆放应离地离墙,不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

在符合本标准规定的条件下,产品保质期为12个月。

