

Q/CJY

雅安川椒雅味食品有限公司企业标准

Q/CJY0001S-2025

半固态复合调味料



2025-05-10 发布

2025-06-10 实施

雅安川椒雅味食品有限公司 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 技术要求	2
4 检验规则	3
5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期	4



前 言

依据《中华人民共和国食品安全法》及《国家卫生健康委办公厅关于进一步优化食品企业标准备案管理工作的通知》要求，本公司参照 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》并结合产品特性，按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求，起草了《半固态复合调味料》标准。

本标准由雅安川椒雅味食品有限公司提出。

本标准起草单位：雅安川椒雅味食品有限公司。

本标准主要起草人：刘宇。



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技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以鲜红辣椒（或干红辣椒）为主要原料，辅以蚕豆仁、菜籽油、大豆油、生姜、大蒜、青花椒、红花椒、食用盐、味精、固态法白酒、八角、桂皮、月桂叶、芝麻、水中的一种或多种，添加或不添加山梨酸钾、苯甲酸钠中的一种或两种，经原料清洗、粉碎（或不粉碎）、炒制（或不炒制）、辅料混合、搅拌、灌装、高温灭菌（或不灭菌）而制成的非即食型半固态复合调味料。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 1886.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠
- 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 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 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- 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 5009.44 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/T 7652 八角
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 10459 蚕豆
- GB/T 11761 芝麻
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 24700 大蒜 冷藏
- GB/T 26761 小曲固态法白酒



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/T 30381 桂皮
 GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
 GB/T 30383 生姜
 GB/T 30387 月桂叶
 GB/T 30391 花椒
 GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
 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 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 红辣椒应干净、无霉变，符合 GB/T 30382 的规定。
 3.1.2 植物油应符合 GB 2716 的规定。
 3.1.3 蚕豆仁应符合 GB/T 10459 的规定。
 3.1.4 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
 3.1.5 大蒜应符合 GB/T 24700 的规定。
 3.1.6 固态法白酒应符合 GB/T 26761 的规定。
 3.1.7 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
 3.1.8 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
 3.1.9 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。
 3.1.10 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
 3.1.11 青花椒、红花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
 3.1.12 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
 3.1.13 味精应符合 GB 2720 的规定。
 3.1.14 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
 3.1.15 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
 3.1.16 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
 3.1.17 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	取适量样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
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	

3.3 理化指标



应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分/(g/100g)	≤ 60.0	GB 5009.3
氯化物(以NaCl计)/(g/100g)	≤ 20.0	GB 5009.44
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.8	GB 5009.12
无机砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.11
酸价(以脂肪计) ^a (KOH)/(mg/g)	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计) ^a (g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
^a 仅限于含油型产品。		

3.4 微生物限量

应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项 目	采 样 方 案 ^a 及 限 量				检 验 方 法
	n	c	m	M	
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
^a 样品的分析和处理按 GB 4789.1 执行。					

3.5 致病菌限量

应符合 GB 29921 的规定。

3.6 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.7 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.8 农药残留限量

应符合 GB 2763 等国家标准和国家有关规定。

3.9 食品添加剂

允许添加的食品添加剂种类和最大使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.10 净含量及允许短缺量

按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》执行，依照 JJF 1070 中规定的方法检验。

3.11 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

4.2 出厂检验

4.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

4.2.2 出厂检验项目包括感官要求、水分、氯化物、酸价、过氧化值、大肠菌群、净含量及允许短缺量。

4.3 型式检验

4.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

a) 产品定型时；

b) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；



- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时;
- d) 停产 3 个月以上恢复生产时;
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时。

4.3.2 型式检验项为本标准 3.2 (感官要求)、3.3 (理化指标)、3.4 (微生物限量)、3.5 (致病菌限量)、3.6 (污染物限量) 规定的全部项目。

4.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

4.5 抽样方法和抽样数量

4.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于 1kg (不低于 8 个最小销售包装) 的成品进行检测, 样品分为两份, 一份作为检验样品, 一份作为备样样品。

4.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于 2kg (不低于 16 个最小销售包装) 的产品作为检测样品, 样品分为两份, 一份作为检验样品, 一份作为备样样品。

4.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时, 可加倍抽样复验, 复验合格则判为该批产品合格; 如仍有不合格项目, 则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复检。

5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

5.1 标志、标签

产品标志、标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令【2009】第 123 号《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

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定, 封口严密, 包装牢固。

5.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染; 运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中, 食品贮存时应留有一定间隙, 隔墙离地, 严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

5.5 保质期

在符合本标准规定条件下, 自生产之日起, 保质期按产品标签或产品说明书上标识的保质期内容执行。

