

ICS 67.220.10
X 66

Q/DYM

海南省食品安全企业标准

Q/DYM 0001S—2018
代替 Q/DYM 0001S—2015

海鲜调味酱

海南省食品安全企业标准
备案专用章
备案号: 460167S-2018
有效期: 2018年4月12日
至 2021年4月11日

2018-03-10 发布

2018-04-10 实施

定安定城益民调味厂 发布

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

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第75号令《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第123号令《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 海产品（毛虾类和鱼类、贝类、蟹类）：应符合 GB 2733 的要求。
- 3.1.2 食用盐：应符合 GB/T 5461 的要求。
- 3.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

3.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色 泽	紫红色或灰紫色	取适量试样置于洁净的 50ml 烧杯中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
性 状	膏状，粘稠适中	
气味与滋味	具有水产品发酵特有香气和滋味，无异味	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

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	≤ 70.0	GB 5009.3
氨基酸态氮, g/100g	≥ 0.4	GB 5009.235
蛋白质, g/100g	≥ 5.0	GB 5009.5
食盐 (以NaCl计), g/100g	≤ 35.0	GB 5009.44
无机砷 (以As计), mg/kg	0.5 (配料中不含鱼类) 0.1 (配料中含鱼类)	GB 5009.11
铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
镉 (以Cd计), mg/kg	≤ 0.1 (配料中含鱼类)	GB 5009.15

3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

- b) 主要原辅料来源有较大改变或更换主要生产设备,可能影响产品质量时;
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时;
- d) 长期停产6个月以上,恢复生产时;
- e) 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

6.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时,判该批产品为合格品。微生物指标不符合本标准要求时,判该批产品为不合格品,不得复检。除微生物指标外,其它项目检验结果不符合本标准要求时,可以在原批次产品中双倍抽样复检一次,判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准,则判该批产品为不合格品。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

应符合GB 7718、GB 28050和《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的要求。运输包装的储运标志应符合GB/T 191的要求。

7.2 包装

产品内包装采用塑料制品或玻璃瓶或复合袋包装,应分别符合GB 4806.1、GB 4806.5、GB 4806.7、GB 9683。也可按市场和客户要求进行其它包装,包装材料都应符合相应卫生和标准要求。运输用包装材料应符合GB/T 6543的要求。

7.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、防雨,运输中应防止受潮、日晒、且防止受有害物质污染和其他损害。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装、混运。

7.4 贮存

应贮存于干燥阴凉的仓库内,防止受潮、日晒、且防止受有害物质污染。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混放。

8 保质期

在符合本标准规定的条件下,产品保质期为12个月。