

ICS 67.220.10
X66

Q/FMS

海南馥米食品有限公司企业标准

Q/FMS 0001S—2024

什锦酱

2024 - 12 - 01 发布

2024 - 12 - 30 实施

海南馥米食品有限公司 发布

前 言

本标准按照《中华人民共和国食品安全法》和 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》的规定起草。

本标准由海南馥米食品有限公司提出。

本标准由海南馥米食品有限公司起草。

本标准主要起草人：王崇森、黄克芬。

本标准为首次发布。

什锦酱

1 范围

本标准规定了什锦酱的技术要求、生产加工过程中的卫生要求，检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以小麦粉（或地瓜）、水、食用盐、食用植物油、芝麻为主要原料，经熬煮、发酵、调配、磨酱、包装等生产工艺制成的什锦酱的生产控制、检验、贮运等环节。

2 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。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 1355 小麦粉
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
- 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 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 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 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 沙门氏菌测定
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌测定
- GB 4789.22 食品安全国家标准 食品微生物学检验 调味品采样和检样处理
- 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 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
- 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- 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 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- 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

SB/T 10348 大蒜

LS/T 10371 甘薯（地瓜、红薯、白薯、红苕、番薯）

JJF 1070 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《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 生活饮用水：应符合 GB 5749 的要求。

3.1.2 小麦粉：应符合 GB 1355 的要求。

3.1.3 大蒜：应符合 SB/T 10348 的要求。

3.1.4 食用盐：应符合 GB 5461 的要求。

3.1.5 食用植物油：应符合 GB 2716 的要求。

3.1.6 芝麻：应符合 GB 11761 的要求。

3.1.7 地瓜：应符合 SB/T 3104 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	指 标	检验方法
色 泽	具有该品种应有的色泽	取适量试样置于洁净的白色搪瓷皿中，在自然光下观察查看色泽、性状和杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有该品种固有的气味和滋味，无异味、无异嗅	
性 状	酱状半固态	
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	≤ 85.0	GB 5009.3
氨基酸态氮, g/100g	≥ 0.3	GB 5009.235
铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
总砷（以 As 计）, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B1, ug/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

3.4 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g 表示）				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	100	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10

注：样品的采样及处理按GB 4789.1和GB 4789.22执行。

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检测方法按 JJF 1070 规定的方法进行。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 中的要求。

5 验规则

5.1 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

5.2 抽样

每批产品按包装件数的 1% 随机抽样，不足 1 千件者按 1 千件计。每批产品抽样数量不少于 10 个独立包装（总量不少于 1kg），3 个包装样品用于感官检查、理化指标检验，5 个包装样品用于微生物指标检验，2 个包装样品用于留样，另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

5.3 出厂检验

产品出厂前，须经企业质量检验部门检验合格后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量。

5.4 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核，正常生产时每年进行一次，检验项目包括本标准中的全部项目。有下列情况之一时也应进行型式检验。

- a) 产品正式投入生产时；
- 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) 食品安全监督机构提出进行型式检验的要求时。

5.5 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。

6 标签、标志、包装、运输、贮存

6.1 标签、标志

应符合GB 7718的规定,包装储运图示标志应符合GB/T 191的要求。

6.2 包装

产品包装用玻璃瓶应符合 GB 4806.5 的要求,塑料瓶应符合 GB 4806.7 的要求,复合薄膜袋应符合 GB 4806.13 的要求。产品销售包装应符合 GB 23350 的要求。外包装箱采用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。

6.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染;运输时应防雨、防潮、防曝晒;装卸时轻放轻卸,不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应储存于阴凉、干燥、通风的仓库内,仓库周围应无异气污染,仓库内应保持清洁卫生,有防尘、防蝇、防鼠等设施。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

7 保质期

在符合本标准规定的条件下,产品保质期为 12 个月。
