

ICS 67.040
CCS X 66

T/QJCIPA

潜江市网商协会团体标准

T/MJF 004—2023

潜江小龙虾调味品生产销售指南

Qianjiang crayfish seasoning production and sales guide

2023-04-27 发布

2023-05-20 实施

潜江市网商协会 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语与定义	2
4 产品分类	3
5 技术要求	3
5.1 基本要求	3
5.2 原辅料要求	3
6 生产加工流程	4
6.1 小龙虾含油型非即食半固态复合调味料	4
6.2 小龙虾非含油型非即食固态复合调味料	4
6.3 小龙虾非含油型即食液态复合调味料	4
7 加工场所与过程要求	4
7.1 过程控制	4
7.2 原辅料选取	4
7.3 前处理	5
7.4 称量配比	5
7.5 常温搅拌	5
7.6 热加工	5
7.7 灌装封口	5
7.8 高温灭菌	5
7.9 冷却	5
7.10 包装、装箱	5
8 检验要求	6
8.1 检验内容及方法	6
8.2 检验规则	6
8.3 出厂检验	7
8.4 型式检验	7
8.5 判定规则	7
9 贮存、运输、保质期	7
9.1 贮存	7
9.2 运输	7
9.3 保质期	7
10 销售管理	7
10.1 线下销售	7
10.2 线上销售	8
10.3 售后	8

前 言

本文件按照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》的规定起草。

本文件由潜江晓飞歌调味品有限公司提出。

本文件由潜江市网商协会归口。

本文件起草单位：潜江晓飞歌调味品有限公司、湖北省标准化与质量研究院、潜江郝大虾食品有限公司、潜江市龙虾产业融合发展服务中心、湖北博川生物科技有限公司、潜江来客吃虾食品科技有限公司。

本文件主要起草人：关磊、李响、田佳鑫、夏鸿轶、左泽愈、舒娜娜、魏建龙、李缎。

本文件实施应用中如有疑问或对本文件提出有关修改意见建议可咨询、反馈至潜江晓飞歌调味品有限公司，联系电话：15671182168，邮箱：2272049695@qq.com。

本文件首次发布。

潜江小龙虾调味品生产销售指南

1 范围

本文件规定了潜江小龙虾调味品产品分类，技术要求、生产加工流程，加工场所与过程要求，检验要求，贮存、运输、保质期及销售管理要求。

本文件适用于潜江市域内按本指南中规定的加工工艺生产的小龙虾调味品的生产、销售。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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/T 317 白砂糖
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2717 食品安全国家标准 酱油
- GB 2718 食品安全国家标准 酿造酱
- GB 2719 食品安全国家标准 食醋
- 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 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 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
- 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/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 10465 干辣椒
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- 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 1886.39 食品安全国家标准 山梨酸钾
- GB/T 19618 甘草
- GB/T 20560 地理标志产品 郟县豆瓣
- GB/T 20903—2007 调味品分类
- GB/T 22267 食品安全国家标准 孜然
- GB/T 22300 丁香

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 30391 花椒
GB/T 31524 电子商务平台运营与技术规范
GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
GB/T 32703 预包装类电子商务交易产品质量信息发布通则
GB/T 32727 肉豆蔻
GB/T 32873 电子商务主体基本信息规范
GB/T 33992 电子商务产品质量信息规范
GB/T 35409 电子商务平台商家入驻审核规范
GB/T 35411 电子商务平台产品信息展示要求
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
SB/T 10371 鸡精调味料
《中华人民共和国药典》（2020）第一部
《卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知》（卫法监发[2002]51号2002）

3 术语与定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

复合调味料

用两种或两种以上的调味品为主要原料，添加或不添加辅料，经相应工艺加工而成的调味料。包括固态调味料、半固态调味料、液态调味料。

3.2

半固态复合调味料

以两种或两种以上的调味品为主要原料，添加或不添加其他辅料，加工而成的呈半固态的复合调味料。

3.3

固态复合调味料

以两种或两种以上的调味品为主要原料，添加或不添加辅料，加工而成的呈固态的复合调味料。

[来源：GB/T 20903-2007, 4.16.1]

3.4

液态复合调味料

以两种或两种以上的调味品为主要原料，添加或不添加辅料，加工而成的呈液态的复合调味料。

[来源：GB/T 20903-2007, 4.16.2]

3.5

即食复合调味料

可以直接食用的复合调味料。

3.6

非即食复合调味料

食用前需经过加热处理，非直接食用的复合调味料。

4 产品分类

按照产品是否含有食用油脂分为含油和不含油类，食用方式的不同分为即食和非即食类，物态的不同分为半固态、液态、固态类。

——小龙虾含油型非即食半固态复合调味料按照生产过程中使用的原料及辅料不同呈现不同口味，包含但不限于麻辣虾调味料、香辣虾调味料、蒜蓉虾调味料、十三香虾调味料、油焖虾调味料。

——小龙虾非含油型非即食固态复合调味料按照生产过程中使用的原料及辅料不同呈现不同口味，包含但不限于焦香虾调味料、卤虾调味料。

——小龙虾非含油型即食液态复合调味料包含但不限于龙虾蘸汁。

5 技术要求

5.1 基本要求

5.1.1 不应添加任何非食用的原料。

5.1.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

5.1.3 食品中真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

5.1.4 原料中污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药残留应符合 GB 2763 的规定，兽药残留限量应符合 GB 31650 的要求。

5.1.5 不应采用可能影响食品安全的不合理的加工工艺。

5.2 原辅料要求

5.2.1 主要原辅料包括但不限于：植物油、郫县豆瓣、酿造酱（豆瓣酱、黄豆酱等）、海鲜酱、香辣酱、辣椒酱、美极鲜、蒸鱼豉油、姜汁醋、味精、鸡精调味料、白砂糖、食用盐、椒盐粉、干辣椒、孜然、白果、八角、花椒、桂皮、白芷、白豆蔻、草果、高良姜、山奈、肉豆蔻、砂仁、丁香、小茴香、甘草、橘皮、香茅等。

5.2.2 植物油应符合 GB 2716 的规定。

5.2.3 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

5.2.4 酿造酱（豆瓣酱、黄豆酱等）应符合 GB 2718 的规定。

5.2.5 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。

5.2.6 海鲜酱、香辣酱、辣椒酱应符合 GB 2718、GB 31644 的规定。

5.2.7 美极鲜、蒸鱼豉油应符合 GB 31644 的规定。

5.2.8 姜汁醋应符合 GB 2719 的规定。

5.2.9 生抽应符合 GB 2717 的规定。

5.2.10 味精应符合 GB 2720 的规定。

5.2.11 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

5.2.12 白砂糖应符合 GB /T 317、GB 13104 的规定。

5.2.13 椒盐粉应符合 GB 31644 的规定。

5.2.14 孜然粉应符合 GB/T 22267 的规定。

5.2.15 八角应符合 GB/T 7652、GB/T 15691 的规定。

5.2.16 花椒应符合 GB/T 30391、GB/T 15691 的规定。

5.2.17 干辣椒应符合 GB/T 10465、GB/T 15691 的规定。

5.2.18 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

5.2.19 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

5.2.20 白芷、白豆蔻、草果、高良姜、山奈、砂仁、小茴香、橘皮、香茅应符合卫生部卫法监发[2002]51号文件的要求，质量应符合《中华人民共和国药典》（2020）第一部的要求。

5.2.21 甘草、丁香、桂皮、肉豆蔻应符合卫生部卫法监发[2002]51号文件的要求，甘草质量应符合 GB/T 19618 的规定、丁香质量应符合 GB/T 22300 的规定、桂皮质量应符合 GB/T 30381 的规定、肉豆蔻质量应符合 GB/T 32727 的规定。

6 生产加工流程

6.1 小龙虾含油型非即食半固态复合调味料

6.1.1 生产工艺一：原辅料选取→前处理→称量配比→倒入植物油及各种原辅料→常温搅拌→热加工→冷却→灌装封口→包装→打码→装箱→抽样检验→入库

6.1.2 生产工艺二：原辅料选取→前处理→称量配比→常温搅拌→灌装封口→热加工→冷却→包装→打码→装箱→抽样检验→入库

6.2 小龙虾非含油型非即食固态复合调味料

原辅料选取→称量配比→常温搅拌→灌装封口→包装→打码→装箱→抽样检验→入库

6.3 小龙虾非含油型即食液态复合调味料

原辅料选取→称量配比→常温搅拌→灌装封口→高温灭菌→包装→打码→装箱→抽样检验→入库

7 加工场所与过程要求

7.1 过程控制

加工场所与加工过程应符合 GB 14881 的要求。

7.2 原辅料选取

7.2.1 原辅料采购时，应向供应商索证、索票、索同批次合格的检验报告，查验企业是否依照食品安全标准进行自行检验或委托检验，并查验相关检验记录，可参考以下几种情况判断该项是否合格：

——供货商相关证照在有效期内；产品合格证明文件与所购原料批次一致。

——合格证明文件应包括但不限于批检（含委托检验）、型式检验，批次检验必须一一对应，型式检验频次和要求按照相应的产品标准要求实施。

——进口的食品、食品添加剂生产用原辅材料及包装材料，应当查验检验检疫部门出具的对应批次有效检验检疫证明。

——从流通经营单位（包括但不限于超市、批发零售市场）批量或长期采购时，应当查验并留存加盖有公章的营业执照和食品流通许可证等复印件；少量或临时采购时，应确认其资质并留存盖有供货商公章（或签字）的每笔购物凭证或每笔送货单。

——从农贸市场采购时，应当索取并留存市场管理部门或经营户出具的加盖公章（或签字）的购物凭证；从个体工商户采购的，应当查验并留存供应者盖章（或签字）的许可证、营业执照或复印件、购物凭证和每笔供应清单。

7.2.2 原辅料采购时，应保留采购凭证或送货单并如实记录产品信息，产品信息包括但不限于产品名称、规格、数量、生产日期、生产批号、保质期、进货日期以及供货商名称、地址、联系方式。记录和凭证保存期限不少于产品保质期期满后六个月，没有明确保质期的，保存期限应不少于二年。

7.2.3 查看贮存与出库记录，保证原辅料在保质期内并具备自身固有的色泽、气味，无腐味或其他异味，无受潮现象；对于已受潮、过期、变质的原辅料应及时处置。

7.3 前处理

生鲜原辅料按工艺要求进行前处理。

7.4 称量配比

7.4.1 称量配比前应再次核对原辅料的证明材料，以及原辅料前处理是否符合产品要求。

7.4.2 按照工艺配方要求确认原辅料种类。

7.4.3 两人核对配料表和投料记录并签名，严格按照工艺配方要求准确称量并投料。

7.5 常温搅拌

7.5.1 工作前应检查搅拌机内有没有其他异物。当班次工作完毕，应严格清洗、消毒，并挂上“已消毒”警示牌。

7.5.2 常温搅拌时间宜控制在10~30分钟，保证各种原辅料搅拌均匀。

7.6 热加工

7.6.1 小龙虾调味品热加工工艺包括熬制与炒制。

7.6.2 不同口味的含油型非即食半固态复合调味料，熬制时热加工温度及时间不同：

——蒜蓉虾调味料：经配比与常温搅拌后的原辅料倒入加温170℃~190℃的搅拌锅内进行搅拌熬制，可见各种原辅料呈稀稠一致的半固态酱料，时间宜控制在10~40分钟。

——麻辣虾调味料、香辣虾调味料、十三香虾调味料：经配比与常温搅拌后的原辅料倒入加温170℃~190℃的搅拌锅内进行搅拌熬制，可见各种原辅料呈稀稠一致的半固态酱料，时间宜控制在10分钟~40分钟。

——油焖虾调味料：经配比与常温搅拌后的原辅料倒入加温170℃~190℃的搅拌锅内进行搅拌，可见各种原辅料呈稀稠一致的半固态酱料，时间宜控制在10~40分钟。

7.6.3 不同口味的含油型非即食半固态复合调味料，按照工艺要求温度及时间进行炒制，炒制温度 $\geq 100^{\circ}\text{C}$ ，时间 ≥ 10 分钟。

7.7 灌装封口

将产品按生产工艺分类做好产品标示，按各类产品的标准净含量进行灌装、封口。

7.8 高温灭菌

将所需灭菌产品按生产工艺流程放置蒸箱均匀受热制熟，设置灭菌温度100℃，灭菌时间10分钟~40分钟。

7.9 冷却

热加工后的物料、成品或高温灭菌后的成品应冷却至常温。

7.10 包装、装箱

7.10.1 物料或成品冷却后应进行销售包装。

7.10.2 销售包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味、无破损，采用的聚乙烯或聚丙烯塑料包装应符合GB 4806.7的要求；采用的金属包装应符合GB 4806.9的要求；采用的玻璃瓶包装应符合GB 4806.5的要求。

7.10.3 销售包装规格：油焖大虾酱料298g/袋、蒜蓉大虾酱料150g/袋、卤虾香料包128g/袋、龙虾蘸汁160ml/瓶；亦可根据市场需求确定。

7.10.4 销售包装的标签标示应符合 GB 7718、GB 28050 的要求，运输包装标示应符合 GB/T 191 的要求。

7.10.5 运输包装应符合 GB/T 6543 的要求，封口严密，保证箱内产品在运输过程中完好无损。

8 检验要求

8.1 检验内容及方法

8.1.1 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项目	要求			检测方法
	含油型非即食半固态复合调味料	非含油型非即食固态复合调味料	非含油型即食液态复合调味料	
色泽	具有产品应有的色泽			取适量试样置于洁净的烧杯（液态产品）或洁净的白色瓷盘（半固态或固态产品）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。
气味、滋味	具有产品应有的滋味和气味，无异味，无异嗅			
状态	浓稠状固液混合物（膏状、酱状等）允许固液分层，无霉变。	颗粒状、片状、粉状、块状等固态形式，允许同时存在，无结块，无霉变。	液态，允许有少量聚集物或沉淀物，无霉变。	
杂质	无正常视力可见的外来异物			

8.1.2 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

8.1.3 微生物限量

致病菌限量应符合 GB 29921 的规定；其他指标应符合相应产品执行标准及相关食品卫生标准要求。

8.1.4 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

8.1.5 净含量

应符合定量包装商品计量监督管理办法的规定，检验方法应符合 JJF 1070 的要求。

8.2 检验规则

8.2.1 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

8.2.2 抽样方法和抽样数量

8.2.2.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于 1 kg 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。

8.2.2.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于 2 kg 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。

8.2.2.3 出厂检验与型式检验抽样方法与数量应符合小龙虾调味品产品执行标准的要求。

8.2.3 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。

8.3 出厂检验

8.3.1 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。

8.3.2 出厂检验项目应符合小龙虾调味品产品执行标准的要求，至少包括感官、净含量和标签。

8.4 型式检验

8.4.1 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) 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；
- b) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- c) 停产3个月以上恢复生产时；
- d) 国家食品安全监督机构提出要求时；

8.4.2 型式检验项目应符合小龙虾调味品产品执行标准的要求，包括技术要求中的全部项目。

8.5 判定规则

所检项目应全部合格判为合格。检验项目如不符合本标准时，可以在同批产品中加倍抽取样品对不合格项进行复检，以复检结果为准，若复检结果仍有一项不合格，则判定该批产品为不合格产品。微生物指标不符合本标准时，判定该批产品为不合格产品，不得复检。

9 贮存、运输、保质期

9.1 贮存

产品应贮存在清洁、阴凉、通风、避免阳光直射的场所。不得与有毒、有害、有异味、易挥发物品混存。

9.2 运输

9.2.1 产品运输工具应清洁、干燥、无污染；产品运输应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装运输。装载适量，轻装轻卸，快装快运。

9.2.2 运输作业完成后，应对运输工具进行严格的清洗、消毒和晾干，使用的清洁剂和消毒剂应符合食品安全要求。

9.3 保质期

符合本标准规定的条件下，按产品包装材料不同确定其保质期，并按标签或说明书表明的执行。准规定的条件下，按相关标准要求执行。

10 销售管理

10.1 线下销售

10.1.1 线下销售商应有固定的经营场地，应明确小龙虾调味产品的品种、产地、明码标价。

10.1.2 线下销售商应为消费者提供的服务包括但不限于：

——咨询导购；

- 预订服务；
- 缺货登记。

10.1.3 线下销售场所应干净、卫生，不得与其他有毒、有害、有异味的物质混放。

10.1.4 线下销售场所宜配备产品陈列货架等相应展示工具。

10.1.5 采用电子交易系统的批发市场、零售商应根据系统要求做好信息的预先录入和登记工作，电子交易系统管理方应做好交易数据的定时备份和系统维护工作。

10.2 线上销售

10.2.1 线上销售使用电商平台应符合 GB/T 35409 的规定，电商平台服务质量评价应符合 GB/T 31524 的规定。

10.2.2 小龙虾调味品在线上销售的宣传真实并获得相关品牌或知识产权方的许可，并符合 GB/T 32703、GB/T 32873、GB/T 33992 和 GB/T 35411 的规定。

10.2.3 线上销售商应为线上购物消费者提供咨询服务，配置熟悉小龙虾调味品的生产工艺、食用方法、贮存方法的客服人员，及时响应消费者咨询。

10.2.4 自行设立网站从事网络食品经营，除符合有关法律、法规要求外，还应当具备下列条件：

- 具有网上查询、订单生成、合同签订、网上支付等交易服务功能；
- 建立交易安全管理制度，实现食品交易全程可追溯；
- 建立保障食品安全的储存和运输管理制度；
- 建立投诉举报处理、消费者权益保护等制度。

10.2.5 发布的网络食品信息应合法有效，内容应真实准确，不得作虚假宣传和虚假表示，不应涉及疾病预防和治疗功能。

- 发布的食品名称、成分或者配料表、生产者名称、地址或者产地、保质期、贮存条件等信息应当与销售食品的标签或标识一致；
- 食品质量认证标志、食品检测报告、合格证明标志等应当真实有效；
- 对在贮存、运输、食用等方面有特殊要求的食品，应当予以充分的说明和提示。

10.3 售后

10.3.1 线上线下销售均应建立完整的售后管理制度，为消费者提供多种形式的售后渠道。

10.3.2 线上线下销售均应有专人负责售后，专人培训后上岗，应及时对消费者质疑反馈信息，并详细记录过程信息，做好保留。

10.3.3 生产、销售、服务等部门之间应有良好的线上线下市场信息反馈机制，并在产品质量及服务质量方面不断改进。