412770S-2021

原阳县百味佳调味品有限公司企业标准

Q/YBT 0006S-2021

风味芝麻酱

2021-11-17 发布　　2021-11-17 实施

原阳县百味佳调味品有限公司 发布

前　言

本标准由原阳县百味佳调味品有限公司提出并起草。

本标准起草人：郭振立。

本标准自发布实施之日起替代标准 Q/YBT 0006S-2021（备案号 411897S-2021）。

H N
Q B

风味芝麻酱

1 范围

本标准规定了风味芝麻酱的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以芝麻为主要原料，经筛选、清洗、烘炒、研磨，加入坚果籽类（花生仁、葵花籽仁、南瓜籽仁、核桃仁、腰果仁、亚麻籽仁、板栗仁、榛子仁、巴旦木仁、松子仁、黄豆、豌豆中的一种或几种）（经预处理、烘炒、冷却或不冷却、研磨）、小麦粉（经炒制）、香辛料或粉（辣椒、花椒、藤椒、黑胡椒、白胡椒、姜、高良姜、洋葱、大葱、小葱、蒜、豆蔻、香豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、草果、砂仁、当归、芹菜、桂皮、肉桂、芫荽、藏红花、孜然、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山柰、月桂、薄荷、留兰香、调料九里香、多香果、荜茇、迷迭香、胡麻、丁香、百里香、香荚兰中的一种或多种）、鸡精、味精、鸡粉调味料、食用盐、盐渍韭菜花（韭菜花、水、食用盐）、豆腐乳、郫县豆瓣酱、甜面酱、虾酱、食用淀粉（玉米淀粉、红薯淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）、大蒜、蚝油、食用鸡油、食用鸭油中的一种或几种，添加或不添加鸡肉香精、鸭肉香精、猪肉香精、山梨酸钾（仅适用于含两种或两种以上调味料的产品）、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、冰乙酸中的一种或几种，经均质混合、包装加工而成的风味芝麻酱。

根据添加原料不同分为不同产品：混合芝麻酱、风味芝麻酱、复合芝麻酱、花生芝麻酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.3花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.4葵花籽仁应符合 GB/T 11764 和 GB 19300 的规定。

2.1.5南瓜籽仁、核桃仁、腰果仁、亚麻籽仁、板栗仁、榛子仁、巴旦木仁、松子仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.6黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.7豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。

2.1.8小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.9香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.10鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.11味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.12鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.13食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.14盐渍韭菜花应符合 GB 2714 的规定。

2.1.15豆腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。

2.1.16郫县豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。

2.1.17甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。

2.1.18虾酱应符合 SB/T 10525 的规定。

2.1.19食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.20大蒜应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.21蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

2.1.22食用鸡油、食用鸭油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.23鸡肉香精、鸭肉香精、猪肉香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.24山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.255'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.26黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.27冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。

2.2 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	检验方法
性　状	浓稠状酱体	取样品 1 份，置于白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色　泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品特有的气、滋味，无异味	
杂　质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

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	≤	3.0	GB 5009.3
食用盐[a]（以氯化钠计），g/100g	≤	5.0	GB 5009.44
酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.2	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B_1，μg/kg	花生芝麻酱 ≤	9.0	GB 5009.22
	除花生芝麻酱之外的产品 ≤	5.0	

山梨酸钾[b]（以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
[a]仅适用于使用食用盐的产品； [b]仅适用于使用该食品添加剂的产品； *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

2.4 微生物限量

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（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10^2	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10
注：　a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定，真菌毒素限量应符合GB 2761的规定，污染物限量应符合GB 2762的规定，农药残留限量应符合GB 2763的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以芝麻为主要原料，经筛选、清洗、烘炒、研磨，加入坚果籽类（花生仁、葵花籽仁、南瓜籽仁、核桃仁、腰果仁、亚麻籽仁、板栗仁、榛子仁、巴旦木仁、松子仁、黄豆、豌豆中的一种或几种）（经预处理、烘炒、冷却或不冷却、研磨）、小麦粉（经炒制）、香辛料或粉（辣椒、花椒、藤椒、黑胡椒、白胡椒、姜、高良姜、洋葱、大葱、小葱、蒜、豆蔻、香豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、草果、砂仁、当归、芹菜、桂皮、肉桂、芫荽、藏红花、孜然、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山柰、月桂、薄荷、留兰香、调料九里香、多香果、荜茇、迷迭香、胡麻、丁香、百里香、香荚兰中的一种或多种）、鸡精、味精、鸡粉调味料、食用盐、盐渍韭菜花（韭菜花、水、食用盐）、豆腐乳、郫县豆瓣酱、甜面酱、虾酱、食用淀粉（玉米淀粉、红薯淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）、大蒜、蚝油、食用鸡油、食用鸭油中的一种或几种，添加或不添加鸡肉香精、鸭肉香精、猪肉香精、山梨酸钾（仅适用于含两种或两种以上调味料的产品）、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、冰乙酸中的一种或几种，经均质混合、包装加工而成的风味芝麻酱。

本标准中花生芝麻酱产品，芝麻为主要原料，添加量为40%～55%，花生的添加量为35%～39%，按照 GB 2761 中花生制品（黄曲霉毒素 B_1≤20μg/kg），其他熟制坚果及籽类（黄曲霉毒素 B_1≤5μg/kg）的规定，按其各自添加量的折算，该产品黄曲霉毒素 B_1 限量按≤9.0μg/kg 制定。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

原阳县百味佳调味品有限公司

HN QB