



413136S-2021



商丘市元蕾生态食品有限公司企业标准

Q/SYS 0002S-2021

风味酱

2021-12-16 发布

2021-12-16 实施

商丘市元蕾生态食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市元蕾生态食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：苏珂、李良童。

本标准自发布实施之日起替代：Q/SYS 0002S-2021，备案号：411409S-2021。

H N

Q B

风味酱

1 范围

本标准规定了风味酱的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以白芝麻、黑芝麻、花生仁、核桃仁中一种或两种为原料，添加或不添加夏威夷果、腰果，经过除杂、清洗、炒制、冷却、研磨，添加奇亚籽、芥末籽、椒盐（固态复合调味料）【食用盐、花椒粉、麦芽糊精、小茴香粉、味精、桂皮粉、食品添加剂（二氧化硅）】、鸭蛋黄、果酱（蓝莓酱、草莓酱、山楂酱、芒果酱、苹果酱中的一种或几种）、可可粉、脱脂奶粉、白砂糖、食用盐、花生油、芝麻油、氢化植物油（食用氢化油）、大豆油、小麦粉、蜂蜜中的一种或几种，调配、混合、搅拌、乳化、灌装、包装而成的风味酱。

根据原料不同可分为：巧克力味花生酱、蜂蜜味芝麻酱、五仁芝麻酱、黑芝麻核桃酱、芝麻花生酱、颗粒花生酱、调制花生酱、调制芝麻酱、奇亚籽芝麻酱、芥末芝麻酱、椒盐芝麻酱、蛋黄芝麻酱、果酱芝麻酱、奇亚籽花生酱、芥末花生酱、椒盐花生酱、蛋黄花生酱、果酱花生酱、混合酱。

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 白芝麻、黑芝麻应符合 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 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。

2.1.5 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。

2.1.6 脱脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.9 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.10 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.11 氢化植物油（食用氢化油）应符合 GB 15196 的规定。

2.1.12 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.13 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.14 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.15 夏威夷果、腰果、奇亚籽应符合 GB 19300 的规定。

- 2.1.16 鸭蛋黄应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.17 芥末籽应符合 GB/T 32730 的规定。
- 2.1.18 椒盐应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.19 果酱应符合 GB/T 22474 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，允许有油脂析出	取适量试样于烧杯中，在自然光线下，观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品固有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有的气味、滋味，无焦糊味，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 理化指示

项 目		指 标	检检方法
水分，%	≤	2.0	GB 5009.3
含砂量，%	≤	0.04	LS/T 3220
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
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
脂肪含量，%	≥	40	GB 5009.6
展青霉素，μg/kg （仅适用于添加苹果酱、山楂酱的产品）		20	GB 5009.185
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	以花生仁为主料的产品	20	GB 5009.22
	其他产品	5.0	
注：*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				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	10^2	GB 4789.3
霉菌, CFU/g $\leq$	25				GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	10^2	10^3	GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	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

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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、脂肪含量、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以白芝麻、黑芝麻、花生仁、核桃仁中一种或两种为原料，添加或不添加夏威夷果、腰果，经过除杂、清洗、炒制、冷却、研磨，添加奇亚籽、芥末籽、椒盐（固态复合调味料）【食用盐、花椒粉、麦芽糊精、小茴香粉、味精、桂皮粉、食品添加剂（二氧化硅）】、鸭蛋黄、果酱（蓝莓酱、草莓酱、山楂酱、芒果酱、苹果酱中的一种或几种）、可可粉、脱脂奶粉、白砂糖、食用盐、花生油、芝麻油、氢化植物油（食用氢化油）、大豆油、小麦粉、蜂蜜中的一种或几种，调配、混合、搅拌、乳化、灌装、包装而成的风味酱。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘市元蕾生态食品有限公司