



412977S-2021



河南巧媳妇食品有限公司企业标准

Q/HQS 0005S-2021

---

# 半固态调味料

2021-12-05 发布

2021-12-05 实施

---

河南巧媳妇食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南巧媳妇食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：胡艳涛、胡艳辉。

本标准自实施日起替代 Q/HQS 0005S-2018（备案号：412524S-2018）。

H N

Q B

# 半固态调味料

## 1 范围

本标准规定了半固态调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以芝麻酱（以芝麻为主要原料，经挑选、清洗、烘炒、研磨）、花生酱（以花生仁为原料，经挑选、烘炒、研磨）中的一种或两种为主要原料，添加或不添加香辛料粉（花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、生姜、胡椒、豆蔻、辣椒、孜然中的一种或多种）、大豆油、葵花籽油、菜籽油、花椒油、辣椒油、蒜油、葱油、食用盐、鸡精、花生碎、白砂糖、马铃薯淀粉、玉米淀粉、麦芽糊精、乙基麦芽酚、食品用香精（咸味香精、麻辣味香精、五香味香精、香辛料型香精中的一种或几种）中的一种或几种，经混合、灌装、包装而成的半固态调味料，本产品中所用芝麻酱及花生酱为企业自制。

根据产品所用原料不同，产品分类为：混合芝麻酱、花生芝麻酱、风味芝麻酱、风味花生芝麻酱、风味花生酱。

## 2 分类

### 2.1 混合芝麻酱

以芝麻酱（以芝麻为原料，经挑选、清洗、烘炒、研磨）、花生酱（以花生仁为原料，经挑选、清洗、烘炒、研磨）为主要原料，经混合、包装加工而成，其中芝麻酱添加量为50%~70%，花生酱的添加量为50%~30%。

### 2.2 芝麻花生酱

以花生酱（以花生仁为原料，经挑选、清洗、烘炒、研磨）、芝麻酱（以芝麻为原料，经挑选、清洗、烘炒、研磨）、为主要原料，经混合、包装加工而成，其中芝麻酱添加量为20%，花生酱的添加量为80%。

### 2.3 风味芝麻酱

以芝麻酱（以芝麻为原料，经挑选、清洗、烘炒、研磨）为主要原料，添加香辛料粉（花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、生姜、胡椒、豆蔻、辣椒、孜然中的一种或多种）、大豆油、葵花籽油、菜籽油、花椒油、辣椒油、蒜油、葱油、食用盐、鸡精、花生碎、白砂糖、马铃薯淀粉、玉米淀粉、麦芽糊精、乙基麦芽酚、食品用香精（咸味香精、麻辣味香精、五香味香精、香辛料型香精中的一种或几种）中的一种或几种，经混合、灌装、包装而成。

### 2.4 风味花生芝麻酱

以芝麻酱（以芝麻为原料，经挑选、清洗、烘炒、研磨）、花生酱（花生仁经挑选、烘炒、研磨）为主要原料，添加香辛料粉（花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、生姜、胡椒、豆蔻、辣椒、孜然中的一种或多种）、大豆油、葵花籽油、菜籽油、花椒油、辣椒油、蒜油、葱油、食用盐、鸡精、花生碎、白砂糖、马铃薯淀粉、玉米淀粉、麦芽糊精、乙基麦芽酚、食品用香精（咸味香精、麻辣味香精、五香味香精、香辛料型香精中的一种或几种）中的一种或几种，经混合、灌装、

包装而成，其中芝麻酱的添加量为 50%~65%，花生酱的添加量为 30%~40%。（其中芝麻酱的比例为 65% 时，花生酱的比例不超过 30%）

## 2.5 风味花生酱

以花生酱（花生仁经挑选、烘炒、研磨）为主要原料，添加香辛料粉（花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、生姜、胡椒、豆蔻、辣椒、孜然中的一种或多种）、大豆油、葵花籽油、菜籽油、花椒油、辣椒油、蒜油、葱油、食用盐、鸡精、花生碎、白砂糖、马铃薯淀粉、玉米淀粉、麦芽糊精、乙基麦芽酚、食品用香精（咸味香精、麻辣味香精、五香味香精、香辛料型香精中的一种或几种）中的一种或几种，经混合、灌装、包装而成。

## 3 要求

### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.2 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 3.1.3 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 3.1.4 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.5 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.6 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.7 花椒油、辣椒油、蒜油、葱油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 3.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 3.1.9 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 3.1.10 花生碎应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.11 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 3.1.12 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.13 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.14 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.15 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 3.1.16 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.17 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

### 3.2 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	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察色泽、性状及杂质，嗅其
色 泽	具有本品固有的色泽	

气、滋味	具有各原料混合后应有的气、滋味，口感细腻，无哈喇味	气味。用温开水漱口，品其滋味
杂质	无肉眼可见外来杂质	

### 3.3 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, %	≤ 3.0	GB 5009.3
脂肪含量, %	≥ 30.0	GB 5009.6
细度 (通过孔径0.28mm标准铜筛), %	≥ 80.0	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
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 9.5 (适用于混合芝麻酱) 17.0 (适用于芝麻花生酱) 5.0 (适用于风味芝麻酱) 8.5 (适用于风味花生芝麻酱) 19.0 (适用于风味花生酱)	GB 5009.22

注: \*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

### 3.4 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
<sup>b</sup> 菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
霉菌, CFU/g ≤	25				GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
<sup>b</sup> 金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行; b 仅适用于风味芝麻酱、风味花生芝麻酱、风味花生酱。

### 3.5 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。

### 3.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

### 3.7 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。

## 4 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、大肠菌群、菌落总数（风味芝麻酱、风味花生芝麻酱、风味花生酱）。型式检验按国家相关规定执行。

H—N

QB

## 编制说明

本标准适用于以芝麻酱（以芝麻为主要原料，经挑选、清洗、烘炒、研磨）、花生酱（以花生仁为原料，经挑选、烘炒、研磨）中的一种或两种为主要原料，添加或不添加香辛料粉（花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、生姜、胡椒、豆蔻、辣椒、孜然中的一种或多种）、大豆油、葵花籽油、菜籽油、花椒油、辣椒油、蒜油、葱油、食用盐、鸡精、花生碎、白砂糖、马铃薯淀粉、玉米淀粉、麦芽糊精、乙基麦芽酚、食品用香精（咸味香精、麻辣味香精、五香味香精、香辛料型香精中的一种或几种）中的一种或几种，经混合、灌装、包装而成的半固态调味料，本产品中所用芝麻酱及花生酱为企业自制。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的依据。

本标准中各产品原料的添加比例不同：

- ①混合芝麻酱产品中的芝麻酱添加量为 50%~70%，花生酱的添加量为 50%~30%；
- ②芝麻花生酱产品中芝麻酱添加量为 20%，花生酱的添加量为 80%。
- ③风味芝麻花生酱产品中芝麻酱的添加量为 50%~65%，花生酱的添加量为 30%~40%。

根据 GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》的规定，芝麻酱（属其他熟制坚果及籽类）的黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> ≤ 5.0 μg/kg；花生酱（属花生及其制品）的黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> ≤ 20.0 μg/kg。介于这种情况，经按比例计算后将混合芝麻酱产品的黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 的指标定为 ≤ 9.5 μg/kg，芝麻花生酱产品的黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 的指标定为 ≤ 17 μg/kg；风味芝麻花生酱产品的黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 的指标定为 ≤ 8.5 μg/kg。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南巧媳妇食品有限公司