



412988S-2021



南阳一滴香油脂食品有限公司企业标准

Q/NYY 0001S-2021

风味芝麻酱（复合调味料）

2021-12-05 发布

2021-12-05 实施

南阳一滴香油脂食品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳一滴香油脂食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张方、张大鹏。

本标准自发布实施之日起代替 Q/NYY 0001S-2019（备案号：412532S-2019）。

H N

Q B

风味芝麻酱（复合调味料）

1 范围

本标准规定了风味芝麻酱（复合调味料）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以芝麻为主要原料，经筛选、清洗、焙炒，加入花生（经筛选、焙炒、脱皮）、食用植物油（菜籽油）、辣椒（粉碎）、八角（粉碎）、小茴香（粉碎）、花椒（粉碎）、香辛料（八角、花椒、白胡椒、肉桂，经炒制、粉碎）、食用盐、酵母抽提物、酱油粉（固体调味料）（酿造酱油、麦芽糊精）、腐乳粉（复合调味料）〔红腐乳（水、黄豆、食用盐、食用酒精、小麦粉、红曲米）、麦芽糊精、白砂糖、酵母抽提物、食品添加剂（二氧化硅）〕、谷氨酸钠（味精）、5’-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、鸡粉调味料中的多种进行研磨，经搅拌、灌装、封口、包装而成的含两种以上调味料的风味芝麻酱（复合调味料）；或直接以芝麻酱为主要原料，将大豆油加热至适当温度，加入芝麻酱、花生酱、食用植物油（菜籽油）、韭菜花、腐乳、豆瓣酱、甜面酱、番茄酱、酿造酱油、蚝油、海鲜酱、调味料酒、大蒜（粉碎）、生姜（粉碎）、大葱（切碎）、洋葱（切碎）、青芥辣、花椒（粉碎）、八角（粉碎）、辣椒（粉碎）、黑胡椒（粉碎）、孜然粉、咖喱粉、食用盐、鸡粉调味料、生活饮用水、芝麻油、谷氨酸钠（味精）、5’-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、黄原胶、乳酸链球菌素、山梨酸钾中的几种或多种进行调配、熬炒（或不熬炒），经灌装、封口、包装而成的由两种以上 调味料组成的风味芝麻酱（复合调味料）。

根据添加原料不同，分为以下品种：原汁风味芝麻酱（复合调味料）、混合芝麻酱（复合调味料）、特制醇香风味芝麻酱（复合调味料）、海鲜风味芝麻酱（复合调味料）、五香芝麻酱（复合调味料）、香辣芝麻酱（复合调味料）、麻辣芝麻酱（复合调味料）、浓香风味芝麻酱（复合调味料）、风味芝麻酱（复合调味料）、蒜蓉味芝麻酱（复合调味料）、三鲜味芝麻酱（复合调味料）、香辣红油味芝麻酱（复合调味料）、韭菜花味芝麻酱（复合调味料）、腐乳味芝麻酱（复合调味料）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.2 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.5 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.6 小茴香、肉桂应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.7 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.8 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.10 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。

- 2.1.11 花生酱应符合QB/T 1733.4的规定。
- 2.1.12 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。
- 2.1.13 韭菜花、大葱应清洁、卫生、无污染、无腐烂、无霉变，并符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.14 腐乳应符合SB/T 10170和GB 2712 的规定。
- 2.1.15 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.16 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.17 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.18 蚝油应符合GB/T 21999的规定。
- 2.1.19 大蒜应符合GH/T 1194的规定。
- 2.1.20 生姜应符合GB/T 30383的规定。
- 2.1.21 洋葱应符合 GH/T 1139 的规定。
- 2.1.22 青芥辣应符合 SB/T 10755 的规定。
- 2.1.23 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.24 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.25 5' -呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.26 鸡粉调味料应符合SB/T 10415的规定。
- 2.1.27 生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.28 芝麻油应符合GB/T 8233和GB 2716的规定
- 2.1.29 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.30 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.31 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.32 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合GB 29929的规定。
- 2.1.33 黄原胶应符合GB 1886.41的规定
- 2.1.34 海藻酸钠应符合GB 1886.243的规定。
- 2.1.35 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.36 酵母抽提物应符合GB/T 23530的规定。
- 2.1.37 海鲜酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.38 调味料酒应符合SB/T 10416的规定。
- 2.1.39 咖喱粉应符合GB/T 22266的规定。
- 2.1.40 酱油粉、腐乳粉应符合GB 31644的规定。
- 2.1.41 番茄酱应符合NY/T 956 的规定。
- 2.1.42 孜然粉应符合GB/T 22267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	粘稠状或凝固状浆体，允许有油脂析出	从样品中取出适量，倒入洁净的白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	浅黄色至褐黄色，色泽基本一致	
气味	具有该产品特有的气味，无焦糊味，无异味	
滋味	具有该产品特有的滋味，口感细腻	
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
	以芝麻为主加工的产品	以芝麻酱为主加工的产品	
水分，%	≤ 1.0	75.0	GB 5009.3
酸价 ^a (KOH) (以脂肪计)，mg/g	≤ 4.0		GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计)，g/100g	≤ 0.25		GB 5009.227
食用盐 (以NaCl计)，%	≤ 10.0	18.0	GB 5009.44
脂肪，%	≥ 20.0	2.0	GB 5009.6
细度，% (通过孔径0.30mm标准铜筛)	≥ 80	60	LS/T 3220
含砂量，%	≤ 0.04		LS/T 3220
山梨酸钾 (以山梨酸计) ^b ，g/kg	≤ 1.0		GB 5009.28
脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计) ^b ，g/kg	≤ 0.5		GB 5009.121
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	仅限添加花生及其制品的产品 ≤ 10.5		GB 5009.22
	其他 ≤ 5.0		
总砷 (以As计)，mg/kg	≤ 0.5		GB 5009.11
*铅 (以Pb计)，mg/kg	≤ 0.8		GB 5009.12

备注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a) 仅适用于含油型产品，且使用发酵型配料（豆瓣酱、甜面酱、腐乳）和酸性配料（如食醋、番茄酱等）的，此项不适用。

b) 该指标仅限于添加该食品添加剂的产品检测。

同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 中规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

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	100	GB 4789. 3 平板计数法
霉菌	5	2	10^2	10^3	GB 4789. 15
酵母	5	2	10^2	10^3	
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789. 10

^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复合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

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、水分及挥发物、酸价、过氧化值、脂肪、细度、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

本标准适用于以芝麻为主要原料，经筛选、清洗、焙炒，加入花生（经筛选、焙炒、脱皮）、食用植物油（菜籽油）、辣椒（粉碎）、八角（粉碎）、小茴香（粉碎）、花椒（粉碎）、香辛料（八角、花椒、白胡椒、肉桂，经炒制、粉碎）、食用盐、酵母抽提物、酱油粉（固体调味料）（酿造酱油、麦芽糊精）、腐乳粉（复合调味料）〔红腐乳（水、黄豆、食用盐、食用酒精、小麦粉、红曲米）、麦芽糊精、白砂糖、酵母抽提物、食品添加剂（二氧化硅）〕、谷氨酸钠（味精）、5’-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、鸡粉调味料中的多种进行研磨，经搅拌、灌装、封口、包装而成的含两种以上调味料的风味芝麻酱（复合调味料）；或直接以芝麻酱为主要原料，将大豆油加热至适当温度，加入芝麻酱、花生酱、食用植物油（菜籽油）、韭菜花、腐乳、豆瓣酱、甜面酱、番茄酱、酿造酱油、蚝油、海鲜酱、调味料酒、大蒜（粉碎）、生姜（粉碎）、大葱（切碎）、洋葱（切碎）、青芥辣、花椒（粉碎）、八角（粉碎）、辣椒（粉碎）、黑胡椒（粉碎）、孜然粉、咖喱粉、食用盐、鸡粉调味料、生活饮用水、芝麻油、谷氨酸钠（味精）、5’-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、黄原胶、乳酸链球菌素、山梨酸钾中的几种或多种进行调配、熬炒（或不熬炒），经灌装、封口、包装而成的由两种以上 调味料组成的风味芝麻酱（复合调味料）。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，参照 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》，特制定本企业标准，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中添加花生及其制品在风味芝麻酱中的含量为 40%～49%，按照 GB 2761 中花生及其制品（黄曲霉毒素 B₁, $\mu\text{g}/\text{kg}$ ≤20），芝麻属其他熟制坚果及籽类（黄曲霉毒素 B₁, $\mu\text{g}/\text{kg}$ ≤5）的规定，按其各自添加量的折算，黄曲霉毒素 B₁≤10.5 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳一滴香油脂食品有限公司