



413011S-2021



清丰县亿鑫油脂有限公司企业标准

Q/QYY 0002S-2021

半固态调味酱

2021-12-06 发布

2021-12-06 实施

清丰县亿鑫油脂有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A、附录 B 为规范性附录。

本标准由清丰县亿鑫油脂有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杜江波、贾培培、王晓会、魏磊娜、杜丽娜、刘少楠、刘慧丽、曹晨、张婉、张国祥、马向东。

本标准自发布实施日起替代 Q/QYY 0002S-2019（备案号：412661S-2019）。

H N
Q B

半固态调味酱

1 范围

本标准规定了半固态调味酱的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以芝麻、花生中的一种或两种为主要原料，经筛选、清洗、烘炒、研磨，添加花椒油、辣椒油、藤椒油、大豆油、白砂糖、食用盐、鸡精、味精、韭菜花酱调味粉、蚝风味调味粉、白腐乳粉、红腐乳粉、花生蛋白粉、玉米淀粉（经熟制）中的一种或几种，再经调配混合、二次研磨、灌装、密封、包装加工制成的半固态调味酱。

根据原料不同可以分为：

花生芝麻酱、复合芝麻酱、混合芝麻酱、芝麻酱伴侣：以芝麻酱为主，花生酱为辅，添加调味料的半固态调味酱；

调味花生酱、五香花生酱、香辣花生酱、麻辣花生酱：以花生酱为主，添加调味料的半固态调味酱；

五香芝麻酱、麻辣芝麻酱、香辣芝麻酱、火锅芝麻酱、凉拌芝麻酱：以芝麻酱为主，添加调味料的半固态调味酱。

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 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.5 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.7 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。

2.1.8 花椒油、藤椒油应符合 Q/QYY 0001S 的规定，见附录 B。

2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.11 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.12 花生蛋白粉应符合 Q/OGS 0001S 的规定，见附录 A。

2.1.13 韭菜花酱调味粉、蚝风味调味粉、白腐乳粉、红腐乳粉应符合 GB 31644 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	黏稠状或凝固状浆体，允许有油脂析出	从样品抽取 50g，将本品倒入一洁净烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后用温水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品固有的气味和滋味，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,%		≤2	GB 5009. 3
食用盐（以 NaCl 计）,%		≤6	GB 5009. 44
酸价(以脂肪计)（KOH）,mg/g		≤3	GB 5009. 229
细度（通过孔径 0.28mm 标准铜筛）,%		≥90	LS/T 3220
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
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg ≤	花生芝麻酱、复合芝麻酱、混合芝麻酱、芝麻酱伴侣	11.0	GB 5009. 22
	调味花生酱、五香花生酱、香辣花生酱、麻辣花生酱	20.0	
	五香芝麻酱、麻辣芝麻酱、香辣芝麻酱、火锅芝麻酱、凉拌芝麻酱	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
霉菌, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789. 15
酵母, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4

金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	10^2	10^3	GB 4789.10
注 1：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

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

附录A

山东省食品安全企业标准备案表

企业名称		烟台欧果花生油股份有限公司				
注册地址		山东省烟台市招远市毕郭镇南泊子村 215 省道 70 公里处				
备案企业标准编号		Q/OGS 0001S-2019		“特殊食品”批准或备案文号 /		
产品标准名称		花生蛋白粉				
适用的食品类别		坚果及籽类	食品原料（成分）及工艺	以花生粕为原料，经粉碎、过筛、包装等主要工艺加工制成的，作为食品工业原料的花生蛋白粉。		
食品安全相关内容	严于食品安全国家标准、山东省地方标准的食品安全项目	项目		食品安全国家（地方）标准		
				标准名称	项目指标值	企业标准指标值
		1	溶剂残留/（mg/kg）	大豆蛋白粉 GB/T 22493	≤500	≤400
		2	铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	食品安全标准食品 中污染物限量 GB 2762	≤0.2	≤0.1
	说明	严于国家（地方）标准的项目，企业可报备 1 项或多项（可附页）				
其他食品安全相关内容	企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应的食品安全国家标准、山东省地方标准及相关规定（在对应项后打“√”）。 ◆符合（√） ◆不符合（ ）					
企业自我承诺	一、备案表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》及相关法律法规规定。 二、严格按照备案标准组织生产。企业产品不含有任何法规禁止使用或禁止超范围、超剂量使用的成份（包括食品或非食品原料、食品添加剂等）。 三、食品添加剂、营养强化剂严格按照 GB 2760 和 GB14880 规定的范围和用量使用。 四、产品名称的命名严格按照 GB 7718 相关规定执行。如产品涉及营养声称和营养成分功能声称的，声称内容严格按照 GB28050 相关规定执行。 五、本单位承诺已充分了解《食品安全法》有关规定，并同意受理机关依法公开公示企业标准备案信息。					
企业备案事项联系方式	联系人	王少彬			企业（盖章）：  企业负责人签字：	
	联系电话	13705351766				
	电子邮箱	41478640@qq.com				
	公示情况说明	（预备案公示起止日期 2019-07-01 开始，公示截至日期为 2019-07-17，备案内容无异议）				
2019 年 7 月 17 日						

注：1. 此表由企业登录上传，备案受理部门 7 个工作日内确认后自动加注备案登记水印转至备案信息公开栏，由企业自主下载打印。

2. 上述备案的食品安全内容与食品安全国家标准或者山东省食品安全地方标准冲突的，该备案自行废止。企业更新标准备案后，原备案废止。

山东省卫生健康委制

Q/OGS

烟台欧果花生油股份有限公司企业标准

Q/OGS 0001S-2019

花生蛋白粉

2019-07-18 发布

2019-07-18 实施

烟台欧果花生油股份有限公司 发布

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准严格按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。

本标准由烟台欧果花生油股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王少彬。

本标准自发布之日起有效期限3年，到期复审。

花生蛋白粉

1 范围

本标准规定了花生蛋白粉的术语和定义、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标识以及包装、运输及贮存的要求。

本标准适用于以花生粕为原料，经破碎、超微粉碎、包装等主要工艺加工制成的花生蛋白粉。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉 B 族和 G 族的测定
- GB 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法
- GB 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB/T 8946 塑料编织袋通用技术要求
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB/T 1532 花生
- GB/T 13383 食用花生饼、粕
- GB 2762 食品安全国家标准 食品污染物限量
- GB 20371 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家市场监督管理总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

以花生粕为原料，经破碎、超微粉碎、包装等主要工艺加工制成的花生蛋白粉。

4 技术要求

4.1 原材料

花生粕应符合 GB/T 13383 的规定。

4.2 生产工艺

食用花生粕→破碎→超微粉碎→内包装→外包装→检验→入库。

Q/OGS 0001S-2019

4.3 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	指 标	检验方法
色泽	黄色或者淡黄色	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）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	具有花生蛋白粉固有的气味与滋味，无异味	
状态	粉末状，无正常视力可见外来异物	

4.4 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）	≤	10.0	GB 5009.3
灰分（干基）/（g/100g）	≤	7.0	GB 5009.4
粗蛋白质（以干基计）/（g/100g）	≥	45	GB 5009.5
粗脂肪（以干基计）/（g/100g）	≤	7.0	GB 5009.6
粗纤维（以干基计）/（g/100g）	≤	5.0	GB/T 5009.10
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤	0.5	GB 5009.11
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤	0.2	GB 5009.12
*镉（以Cd计）/（mg/kg）	≤	0.3	GB 5009.15
黄曲霉毒素B ₁ /（μg/kg）	≤	20	GB 5009.22
*镉指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

4.5 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

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	30000	100000	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/g）	5	1	10	100	GB 4789.3
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 第二法
^a 样品采集与处理按 GB 4789.1 执行。					

4.6 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法检验。

7 检验规则

7.1 组批

同一班次、同一条生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批。

7.2 抽样

应按照 GB 5491 规定的方法执行。

7.3 检验

7.3.1 出厂检验

7.3.1.1 检验项目

包括感官指标、蛋白质、水分、灰分和菌落总数、大肠菌群。

7.3.1.2 产品出厂

每批产品需经质量检验部门检验合格并签发质量合格证方可出厂。

7.3.2 型式检验

7.3.2.1 正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时必须进行：

- 新产品投产前；
- 正常生产时每半年应进行一次型式检验；
- 当原料设备工艺有较大变化可能影响产品质量时；
- 停产半年及以上，再恢复生产时；
- 国家质量监督部门提出要求时。

7.3.2.2 型式检验项目按本标准规定的全部项目检验。

7.4 判定规则

7.4.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

7.4.2 检验结果不符合4.3和4.4规定的，判定该批为不合格产品。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定，标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 及相应要求的规定。

8.2 包装

内包装材料应符合 GB 9683 的规定，外包装材料应符合 GB/T 8946、GB/T 6543 的规定，包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异味气味，便于装卸、仓储和运输。

8.3 运输

8.3.1 产品运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

9.4 贮存

9.4.1 产品应贮存在阴凉、通风、干燥的成品库中，离地离墙存放。不准露天堆放，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。

9.4.2 产品在本标准规定的条件下运输贮存，保质期为 12 个月。



清丰县亿鑫油脂有限公司企业标准

Q/QYY 0001S-2019

食用调味油

2019-09-11 发布

2019-09-11 实施

清丰县亿鑫油脂有限公司 发布

Q/QYY 0001S-2019

前 言

本企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由清丰县亿鑫油脂有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杜江波、贾培培、王晓会、魏磊娜、杜丽娜、刘少楠、刘慧丽、曹晨、张婉、张国祥、马向东、王赤敏。

H N
Q B

食用调味油

1 范围

本标准规定了食用调味油的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以辣椒、干花椒、八角、桂皮、丁香、香叶、砂仁、小茴香、芥末籽、孜然、鲜花椒、洋葱、香菜、芹菜、大葱、生姜、大蒜、鸡精、芝麻香油、小磨芝麻香油中的几种为原料，经预处理，加入或不加入干葱粉、干姜粉、干蒜粉，大豆油、菜籽油或玉米油经加热，淋油或熬制，过滤，加入或不加入辣椒油树脂、花椒提取物、黄芥末油树脂，经调配或不调配，灌装，包装而成的食用调味油。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.2 干花椒、鲜花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.3 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.4 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.5 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.6 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.7 香叶、砂仁、小茴香、芥末籽应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。
- 2.1.9 香菜、芹菜应符合 NY/T 743 的规定。
- 2.1.10 大葱、大蒜应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.11 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.12 花椒提取物、黄芥末油树脂应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.13 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.15 芝麻香油、小磨芝麻香油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 干葱粉、干蒜粉应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.17 干姜粉应符合 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.18 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.19 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

Q/QYY 0001S-2019

2.1.20 辣椒油树脂应符合 GB 28314 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	液体	取 50mL 混合均匀的被测样品于无色透明的烧杯中，在自然光下，观察其性状、色泽、透明度、嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味，并检查有无外来杂质
色泽	具有本品该有的色泽	
气、滋味	具有本品固有的气味和滋味，无异味	
透明度	澄清、透明，允许有微量沉淀	
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
水分及挥发物，%	≤ 1.0	GB 5009.236
酸价(KOH)，mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值，g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 10.0	GB 5009.22
*苯并[a]芘，μg/kg	≤ 9.0	GB 5009.27

注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分及挥发物、酸价、过氧化值。型式检验按国家相关规定执行。

Q/QYY 0001S-2019

编制说明

食用调味油是以辣椒、干花椒、八角、桂皮、丁香、香叶、砂仁、小茴香、芥末籽、孜然、鲜花椒、洋葱、香菜、芹菜、大葱、生姜、大蒜、鸡精、芝麻香油、小磨芝麻香油中的几种为原料，经预处理，加入或不加入干葱粉、干姜粉、干蒜粉，大豆油、菜籽油或玉米油经加热，淋油或熬制，过滤，加入或不加入辣椒油树脂、花椒提取物、黄芥末油树脂，经调配或不调配，灌装，包装而成的食用调味油。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，参照相关标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中苯并[a]芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

清丰县亿鑫油脂有限公司

编制说明

本标准适用于以芝麻、花生中的一种或两种为主要原料，经筛选、清洗、烘炒、研磨，添加或不添加花椒油、辣椒油、藤椒油、大豆油、白砂糖、食用盐、鸡精、味精、韭菜花酱调味粉、蚝风味调味粉、白腐乳粉、红腐乳粉、花生蛋白粉、玉米淀粉（经熟制）中的一种或几种，再经调配混合、二次研磨、灌装、密封、包装加工制成的半固态调味酱。

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，参照国家相关标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中花生芝麻酱、复合芝麻酱、混合芝麻酱、芝麻酱伴侣是以芝麻酱为主、花生酱为辅，添加调味料的半固态调味酱，其中芝麻含量为 50%~60%，花生含量为：50%~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，花生（属花生及其制品）的黄曲霉毒素 $B_1 \leq 20.0 \mu\text{g/kg}$ ；芝麻（属其他熟制坚果及籽类）的黄曲霉毒素 $B_1 \leq 5.0 \mu\text{g/kg}$ 。按其各自添加量的折算，故将黄曲霉毒素 B_1 限量定为 $\leq 11 \mu\text{g/kg}$ 。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

清丰县亿鑫油脂有限公司