



410643S-2021



河南省熙康食品有限公司企业标准

Q/HXK 0005S-2021

调味芝麻酱

2021-04-05 发布

2021-04-05 实施

河南省熙康食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省熙康食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张清河、张国东、郭利纳、周群、刘延飞。

H N
Q B

调味芝麻酱

1 范围

本标准规定了调味芝麻酱的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以炒芝麻为主要原料，按一定配比加入炒花生混合研磨成酱，加入芝麻油（炒芝麻经研磨成芝麻酱，经兑浆倒油水代法制成）、食用盐、食糖（白砂糖、赤砂糖、红糖、冰糖中的一种或多种）、酱油、食醋、味精、韭花酱、豆瓣酱、番茄酱、辣椒酱、虾酱、豆豉、腐乳、大豆色拉油、蚝油、橄榄油、调味料酒、香辛料【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、咖喱粉中的一种或几种】、鸡精调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、沙拉酱、蛋黄酱、辣椒油调味料【菜籽色拉油、辣椒、芝麻、食用盐、鸡肉精粉（鸡肉、麦芽糊精）、香辛料、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠】、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、包装而成的含两种以上调味料的调味芝麻酱（复合调味料）。

按照原料不同分为：麻辣芝麻酱、香辣芝麻酱、五香芝麻酱、韭花芝麻酱、虾酱芝麻酱、豆豉芝麻酱、腐乳芝麻酱、牛肉味芝麻酱、排骨味芝麻酱、海鲜芝麻酱、沙拉芝麻酱、蛋黄芝麻酱、调味芝麻酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 炒芝麻、炒花生应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.6 食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.7 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.8 韭花酱应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.9 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.10 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.11 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.12 虾酱应符合 SB/T 10525、SC/T 3602 和 GB 10133 的规定。
- 2.1.13 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.14 腐乳应符合 SB/T 10170 和 GB 2712 的规定。
- 2.1.15 大豆色拉油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.17 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.18 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.19 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.20 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.21 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.22 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。

- 2.1.23 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.24 沙拉酱应符合 SB/T 10753 的规定。
- 2.1.25 蛋黄酱应符合 SB/T 10754 的规定。
- 2.1.26 辣椒油调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.27 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.28 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.29 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.30 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.31 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定
- 2.1.32 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.33 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.34 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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
色 泽	具有各原料混合后应有的色泽	从样品中取出100g，倒入一洁净烧杯中，自然光下肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口后品其滋味。
滋、气味	具有各原料混合后应有的气、滋味，口感细腻，无异味	
性状	浓稠状酱体，允许有油脂析出	
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
食用盐（以 NaCl 计）， %	≤ 18.0	GB 5009.44
酸价 ^a （以脂肪计）（KOH）， mg/g	≤ 5.0	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	≤ 0.8	GB 5009.12
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	≤ 5.0	GB 5009.22

注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a 指标仅适用于含油型，其中使用发酵型配料[豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、腐乳] 的产品酸价指标不适用；

b仅适用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				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, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789. 3 MPN计数法
霉菌, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	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	2	100	10000	GB 4789. 10 第二法
注：1、a样品的采样及处理按GB 4789.1执行。 2、n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为微生物指标可以接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。					

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 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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、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

本标准适用以炒芝麻为主要原料，按一定配比加入炒花生混合研磨成酱，加入芝麻油（炒芝麻经研磨成芝麻酱，经兑浆倒油水代法制成）、食用盐、食糖（白砂糖、赤砂糖、红糖、冰糖中的一种或多种）、酱油、食醋、味精、韭花酱、豆瓣酱、番茄酱、辣椒酱、虾酱、豆豉、腐乳、大豆色拉油、蚝油、橄榄油、调味料酒、香辛料【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、咖喱粉中的一种或几种】、鸡精调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、沙拉酱、蛋黄酱、辣椒油调味料【菜籽色拉油、辣椒、芝麻、食用盐、鸡肉精粉（鸡肉、麦芽糊精）、香辛料、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠】、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、包装而成的含两种以上调味料的调味芝麻酱（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》，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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省熙康食品有限公司