



411409S-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

2021-06-30 发布

2021-06-30 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。

本标准起草单位：商丘市元蕾生态食品有限公司。

本标准主要起草人：苏珂、李良童

本标准自发布之日起代替 Q/SYS 0002S-2019（备案号：411514S-2019, 2019-6-18 发布实施）。

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、检验规则等要求。

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【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	
气味和滋味	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 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分, %	≤ 2.0	GB 5009.3
含砂量, %	≤ 0.04	LS/T 3220
酸价 (以脂肪计) (KOH), 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
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 <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 6.0 <sup>a</sup>	GB 5009.22
	10.0 <sup>b</sup>	
	12.0 <sup>c</sup>	
	14.0 <sup>d</sup>	
	16.0 <sup>e</sup>	
	5.0 <sup>f</sup>	
注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
a适用于花生仁原料占30%~50%的产品; b适用于花生仁原料占50%~60%的产品; c适用于花生仁原料占60%~70%的产品; d适用于花生仁原料占70%~80%的产品; e仅适用于花生仁原料占80%~90%的产品; f仅适用于其它酱。		

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
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
酵母, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	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: <sup>a</sup> 样品的采样及处理按GB 4789.1 执行; 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 为微生物限量可接受水平的限量值; M 为微生物限量的最高安全限量值。					

## 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 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。

## 2.7 其它要求

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

出厂检验项目包括: 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

风味酱是以白芝麻、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【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