



412124S-2021



清丰县香都食品有限公司企业标准

Q/QFXD 0002S-2021

半固态复合调味酱

2021-09-07 发布

2021-09-07 实施

清丰县香都食品有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由清丰县香都食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王梦菡、韩哲慧、王连州、姜露、程敏、范文新、杨青、郑惠玟、卢兆阳。

H N
Q B

半固态复合调味酱

1 范围

本标准规定了半固态复合调味酱的分类、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，经水洗，炒制，研磨后添加花椒油、辣椒油、藤椒油、麻椒油、大豆油、食用氢化油、白砂糖、食用盐、鸡精、味精、花生蛋白粉、玉米淀粉中的一种或几种，再经调配混合、二次研磨、灌装、密封、包装加工制成的包含两种或两种以上调味料的半固态复合调味酱。

根据原料不同可以分为：调味花生酱、花生芝麻酱、五香芝麻酱、五香花生酱、香辣芝麻酱、香辣花生酱、麻辣花生酱、麻辣芝麻酱、火锅芝麻酱、凉拌芝麻酱、椒盐花生酱。

2 要求

2.1 原料要求

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 花椒油、辣椒油、藤椒油、麻椒油、大豆油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.4 食用氢化油应符合 GB 15196 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 食用盐应符合GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.7 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.8 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.9 花生蛋白粉应符合Q/OGS 0001S的规定（见附录A）。

2.1.10玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。

2.1.11 生产用水应符合GB 5749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	评价方法
性状	半固体，酱状	从样品中取出 1 份，倒入洁净烧杯中，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	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有原料应有的混合气味和滋味，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，%	≤	5.0	GB 5009.3
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤	30	GB 5009.44
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
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	调味花生酱	≤ 20	GB 5009.22
	以花生为主要原料的产品	≤ 15	
	以芝麻为主要原料的产品	≤ 5.0	
*铅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
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;					
注 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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.7 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。

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、黄曲霉毒素 B₁、菌落总数的检验。型式检验按国家有关规定执行。

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/QGS 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、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、标签标识以及包装、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/T191	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 GB9683 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
JJF1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局[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。

4.3 感观要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要求	评价方法
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	具有花生蛋白粉固有的气味与滋味，无异味	

4.4 理化指标

应符合表1的规定。

表2 理化指标

项目	指标	检测方法
水分（含挥发物）/(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

Q/OGS 0001S-2019

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 5009.11
*镉（以Cd计）/（mg/kg）	≤	0.1	GB 5009.12
黄曲霉毒素B1 /（μg/kg）	≤	20	GB 5009.22
*镉指标严于食品安全国家标准GB2762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	采样方案及限量				
	n	c	m	M	检验方法
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 净含量与允许短缺量

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。

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，经水洗，炒制，研磨后添加花椒油、辣椒油、藤椒油、麻椒油、大豆油、食用氢化油、白砂糖、食用盐、鸡精、味精、花生蛋白粉、玉米淀粉中的一种或几种，再经调配混合、二次研磨、灌装、密封、包装加工制成的包含两种或两种以上调味料的半固态复合调味酱。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 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、质量控制和监督检验依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

清丰县香都食品有限公司