



412868S-2022



商水县一芝食品有限公司企业标准

Q/SYZ 0002S-2022

# 风味芝麻调味酱(半固态复合调 味料)

2022-10-12 发布

2022-10-12 实施

商水县一芝食品有限公司 发布

## 前 言

本标准商水县一芝食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：胡建学。

H N

Q B

# 风味芝麻调味酱(半固态复合调味料)

## 1 范围

本标准规定了风味芝麻调味酱(半固态复合调味料)的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以芝麻酱为主要原料,添加花生酱、炒芝麻、花生碎、食用植物油(菜籽油、大豆油、玉米油、芝麻油中的一种或几种)、香辛料粉(辣椒、花椒、藤椒、黑胡椒、白胡椒、姜、高良姜、洋葱、大葱、小葱、蒜、豆蔻、香豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、草果、砂仁、当归、芹菜、肉桂、芫荽、藏红花、孜然、姜黄、香茅、茴香、小茴香、甘草、八角、山柰、月桂叶、薄荷、留兰香、调料九里香、多香果、荜茇、迷迭香、胡麻、丁香、百里香、香茅兰、山奈、姜黄、山楂中的一种或几种)、食用玉米淀粉、玉米粉、豌豆粉、大豆蛋白粉、辣椒油、花椒油、藤椒油、鸡精调味料、鸡粉调味料、食用盐、白砂糖、味精、酱油粉、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)、羟丙基淀粉、单,双甘油脂肪酸酯、大豆磷脂、聚甘油脂肪酸酯、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠、 $\beta$ -胡萝卜素、海藻酸钠、黄原胶、乙二胺四乙酸二钠、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、包装而成的由两种或两种以上调味料组成的风味芝麻调味酱(半固态复合调味料)。

根据添加原辅料不同产品可分为以下几种:原汁风味芝麻酱(半固态复合调味料)、原香风味芝麻酱(半固态复合调味料)、混合芝麻酱(半固态复合调味料)、醇香风味芝麻酱(半固态复合调味料)、海鲜风味芝麻酱(半固态复合调味料)、五香芝麻酱(半固态复合调味料)、香辣芝麻酱(半固态复合调味料)、麻辣芝麻酱(半固态复合调味料)、浓香芝麻酱(半固态复合调味料)、风味芝麻酱(半固态复合调味料)、芝麻花生酱(半固态复合调味料)、火锅芝麻酱(半固态复合调味料)、鲜辣味芝麻酱(半固态复合调味料)、蒜蓉味芝麻酱(半固态复合调味料)、三鲜味芝麻酱(半固态复合调味料)、香辣红油味芝麻酱(半固态复合调味料)、韭菜花味芝麻酱(半固态复合调味料)、腐乳味芝麻酱(半固态复合调味料)。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.2 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.3 炒芝麻、花生碎应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.6 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.8 豌豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.10 辣椒油、花椒油、藤椒油应符合 NY/T 2111 的规定。

- 2.1.11 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.12 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.13 食用盐应符合 GB/T5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.14 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.15 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.16 酱油粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.17 韭菜花、大蒜、生姜、大葱、洋葱应清洁、卫生、无污染、无腐烂、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.18 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.19 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.20 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.21 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.22 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.23 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.24 海鲜酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.25 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.26 羟丙基淀粉应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.27 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.28 大豆磷脂应符合 LS/T 3219 的规定。
- 2.1.29 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.30 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.31 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.32  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.33 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.34 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.35 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.36 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
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
色 泽	具有产品应有的色泽	盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状

气、滋味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

### 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, %	≤	75.0	GB 5009.3
酸价 <sup>a</sup> (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
食用盐 (以NaCl计), %	≤	18.0	GB 5009.44
铅* (以Pb计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
无机砷 (以As计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
山梨酸钾 <sup>b</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 <sup>b</sup> (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
乙二胺四乙酸二钠 <sup>b</sup> , g/kg	≤	0.075	SN/T 3855
β-胡萝卜素 <sup>b</sup> , g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	仅限添加花生及其制品的产品	≤	10.5
	其他产品	≤	

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，使用发酵型配料（豆瓣酱、甜面酱、腐乳）和酸性配料（番茄酱）的产品此项不适用；  
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 <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	100	GB 4789.3中的平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
霉菌, CFU/g	≤	25			GB 4789.15

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、水分、酸价 [不适用使用发酵型配料（豆瓣酱、甜面酱、腐乳）和酸性配料（番茄酱）的产品]、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。型式检验应符合国家相关规定。

## 编制说明

本标准适用于以芝麻酱为主要原料，添加花生酱、炒芝麻、花生碎、食用植物油（菜籽油、大豆油、玉米油、芝麻油中的一种或几种）、香辛料粉（辣椒、花椒、藤椒、黑胡椒、白胡椒、姜、高良姜、洋葱、大葱、小葱、蒜、豆蔻、香豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、草果、砂仁、当归、芹菜、肉桂、芫荽、藏红花、孜然、姜黄、香茅、茺萝、小茴香、甘草、八角、山柰、月桂叶、薄荷、留兰香、调料九里香、多香果、荜茇、迷迭香、胡麻、丁香、百里香、香茅兰、山柰、姜黄、山楂中的一种或几种）、食用玉米淀粉、玉米粉、豌豆粉、大豆蛋白粉、辣椒油、花椒油、藤椒油、鸡精调味料、鸡粉调味料、食用盐、白砂糖、味精、酱油粉、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）、羟丙基淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、大豆磷脂、聚甘油脂肪酸酯、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠、 $\beta$ -胡萝卜素、海藻酸钠、黄原胶、乙二胺四乙酸二钠、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、包装而成的由两种或两种以上调味料组成的风味芝麻调味酱（半固态复合调味料）。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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中添加花生及其制品在风味芝麻调味酱中的含量为40%~49%，按照GB 2761中花生及其制品（黄曲霉毒素 $B_1 \leq 20 \mu\text{g}/\text{kg}$ ），芝麻属其他熟制坚果及籽类（黄曲霉毒素 $B_1 \leq 5 \mu\text{g}/\text{kg}$ ）的规定，按其各自添加量的折算，黄曲霉毒素 $B_1 \leq 10.5 \mu\text{g}/\text{kg}$ 。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。