



410542S-2022



南阳一滴香油脂食品有限公司企业标准

Q/NYY 0001S-2022

风味芝麻酱（复合调味料）

2022-02-19 发布

2022-02-19 实施

南阳一滴香油脂食品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳一滴香油脂食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张方、张大鹏。

本标准自发布实施日起代替 Q/NYY 0001S- 2021（备案号：412988S-2021）。

H N

Q B

风味芝麻酱（复合调味料）

1 范围

本标准规定了风味芝麻酱（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为主要原料，经筛选、清洗、焙炒，加入花生（经筛选、焙炒、脱皮）、食用植物油（菜籽油、大豆油、玉米油、芝麻油中的一种或几种）、辣椒（粉碎）、八角（粉碎）、小茴香（粉碎）、花椒（粉碎）、藤椒（粉碎）、香辛料（八角、花椒、白胡椒、肉桂，经炒制、粉碎）、食用盐、酵母抽提物、酱油粉（固体调味料）（酿造酱油、麦芽糊精）、腐乳粉（复合调味料）[红腐乳（水、黄豆、食用盐、食用酒精、小麦粉、红曲米）、麦芽糊精、白砂糖、酵母抽提物、食品添加剂（二氧化硅）]、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、鸡粉调味料中的几种进行研磨，经搅拌、灌装、封口、包装而成的含两种或两种以上调味料的风味芝麻酱（复合调味料）；

或直接以芝麻酱为主要原料，将大豆油加热至适当温度，加入花生酱、食用植物油（菜籽油、大豆油、芝麻油、玉米油中的一种或几种）、韭菜花、腐乳、豆瓣酱、甜面酱、番茄酱、酿造酱油、蚝油、海鲜酱、白砂糖、调味料酒、辣椒油、藤椒油、大蒜（粉碎）、生姜（粉碎）、大葱（切碎）、洋葱（切碎）、青芥辣、花椒（粉碎）、藤椒（粉碎）、八角（粉碎）、辣椒（粉碎）、白胡椒（粉碎）、黑胡椒（粉碎）、孜然粉、咖喱粉、食用盐、鸡汁调味料、鸡粉调味料、海鲜粉调味料、鸡肉精膏[鸡肉、鸡油（鸡板油、丁基羟基茴香醚、没食子酸丙酯）、食用盐、白砂糖、香辛料、食品添加剂（羟丙基二淀粉磷酸酯、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾）]、生活饮用水、芝麻油、谷氨酸钠（味精）、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、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酱（复合调味料）。

根据添加原料不同，分为以下品种：原汁风味芝麻酱（复合调味料）、原香风味芝麻酱（复合调味料）、混合芝麻酱（复合调味料）、醇香风味芝麻酱（复合调味料）、海鲜风味芝麻酱（复合调味料）、五香芝麻酱（复合调味料）、香辣芝麻酱（复合调味料）、麻辣芝麻酱（复合调味料）、浓香芝麻酱（复合调味料）、风味芝麻酱（复合调味料）、芝麻花生酱（复合调味料）、火锅芝麻酱（复合调味料）、鲜辣味芝麻酱（复合调味料）、蒜蓉味芝麻酱（复合调味料）、三鲜味芝麻酱（复合调味料）、香辣红油味芝麻酱（复合调味料）、韭菜花味芝麻酱（复合调味料）、腐乳味芝麻酱（复合调味料）。

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 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.5 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.6 小茴香、肉桂应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.7 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.8 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.10 芝麻酱应符合 LS/T 3220 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 花生酱应符合 QB/T 1733.4 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.12 大豆油、玉米油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 韭菜花、大葱、藤椒应清洁、卫生、无污染、无腐烂、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.14 腐乳应符合 SB/T 10170 和 GB 2712 的规定。
- 2.1.15 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.16 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.17 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.18 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.19 大蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.20 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.21 洋葱应符合 GH/T 1139 的规定。
- 2.1.22 青芥辣应符合 SB/T 10755 的规定。
- 2.1.23 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.24 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.25 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.26 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.27 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.28 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.29 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.30 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.31 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.32 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.33 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.34 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。

- 2.1.35 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.36 酵母抽提物应符合GB/T 23530的规定。
- 2.1.37 海鲜酱应符合GB 2718的规定。
- 2.1.38 调味料酒应符合SB/T 10416的规定。
- 2.1.39 咖喱粉应符合GB/T 22266的规定。
- 2.1.40 酱油粉、腐乳粉、藤椒油、鸡肉精膏应符合GB 31644的规定。
- 2.1.41 番茄酱应符合NY/T 956的规定。
- 2.1.42 孜然粉应符合GB/T 22267的规定。
- 2.1.43 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.44 辣椒油应符合SB/T 11192的规定。
- 2.1.45 鸡汁调味料应符合SB/T 10458的规定。
- 2.1.46 海鲜粉调味料应符合SB/T 10485的规定。
- 2.1.47 乙二胺四乙酸二钠应符合GB 1886.100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，倒入洁净的白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	浅黄色至褐黄色，色泽基本一致	
气味	具有该产品特有的气味，无焦糊味，无异味	
滋味	具有该产品特有的滋味，口感细腻	
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
	以芝麻为主加工的产品	以芝麻酱为主加工的产品	
水分，%	≤ 1.0	75.0	GB 5009.3
酸价 ^a （KOH）（以脂肪计），mg/g	≤ 4.0		GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25		GB 5009.227
食用盐（以NaCl计），%	≤ 10.0	18.0	GB 5009.44

脂肪, %	≥	20.0	2.0	GB 5009.6
细度, % (通过孔径0.30mm标准铜筛)	≥	80	60	LS/T 3220
含砂量, %	≤	0.04		LS/T 3220
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
乙二胺四乙酸二钠 ^b , g /kg	≤	0.075		SN/T 3855
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	仅限添加花生及其制品的产 品	≤	10.5	GB 5009.22
	其他	≤	5.0	
总砷 (以As计), mg/kg	≤	0.5		GB 5009.11
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤	0.8		GB 5009.12
<p>注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>a) 仅适用于含油型产品, 且使用发酵型配料 (豆瓣酱、甜面酱、腐乳) 和酸性配料 (如食醋、番茄酱等) 的, 此项不适用。</p> <p>b) 该指标仅限于添加该食品添加剂的产品检测。</p> <p>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。</p>				

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 (若非指定, 均以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
霉菌	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母	5	2	10 ²	10 ³	
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10
^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

出厂检验项目为：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、脂肪、细度、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以芝麻为主要原料，经筛选、清洗、焙炒，加入花生（经筛选、焙炒、脱皮）、食用植物油（菜籽油、大豆油、玉米油、芝麻油中的一种或几种）、辣椒（粉碎）、八角（粉碎）、小茴香（粉碎）、花椒（粉碎）、藤椒（粉碎）、香辛料（八角、花椒、白胡椒、肉桂，经炒制、粉碎）、食用盐、酵母抽提物、酱油粉（固体调味料）（酿造酱油、麦芽糊精）、腐乳粉（复合调味料）〔红腐乳（水、黄豆、食用盐、食用酒精、小麦粉、红曲米）、麦芽糊精、白砂糖、酵母抽提物、食品添加剂（二氧化硅）〕、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、鸡粉调味料中的几种进行研磨，经搅拌、灌装、封口、包装而成的含两种或两种以上调味料的风味芝麻酱（复合调味料）；

或直接以芝麻酱为主要原料，将大豆油加热至适当温度，加入花生酱、食用植物油（菜籽油、大豆油、芝麻油、玉米油中的一种或几种）、韭菜花、腐乳、豆瓣酱、甜面酱、番茄酱、酿造酱油、蚝油、海鲜酱、白砂糖、调味料酒、辣椒油、藤椒油、大蒜（粉碎）、生姜（粉碎）、大葱（切碎）、洋葱（切碎）、青芥辣、花椒（粉碎）、藤椒（粉碎）、八角（粉碎）、辣椒（粉碎）、白胡椒（粉碎）、黑胡椒（粉碎）、孜然粉、咖喱粉、食用盐、鸡汁调味料、鸡粉调味料、海鲜粉调味料、鸡肉精膏〔鸡肉、鸡油（鸡板油、丁基羟基茴香醚、没食子酸丙酯）、食用盐、白砂糖、香辛料、食品添加剂（羟丙基二淀粉磷酸酯、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾）〕、生活饮用水、芝麻油、谷氨酸钠（味精）、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、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》，特制定本企业标准，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中添加花生及其制品在风味芝麻酱中的含量为 40%~49%，按照 GB 2761 中花生及其制品（黄曲霉毒素 B₁， $\mu\text{g}/\text{kg}\leq 20$ ），芝麻属其他熟制坚果及籽类（黄曲霉毒素 B₁， $\mu\text{g}/\text{kg}\leq 5$ ）的规定，按其各自添加量的折算，黄曲霉毒素 B₁ $\leq 10.5\ \mu\text{g}/\text{kg}$ 。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。