



410558S-2022



河南巧媳妇食品有限公司企业标准

Q/HQS 0005S-2022

半固态调味料

2022-02-19 发布

2022-02-19 实施

河南巧媳妇食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南巧媳妇食品有限公司提出。

本标准由确山县市场监督管理局普会寺食品药品监督管理所和河南巧媳妇食品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：彭冬霞、胡艳涛、胡艳辉。

本标准自实施日起替代 Q/HQS 0005S-2021。

H N
Q B

半固态调味料

1 范围

本标准规定了半固态调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以芝麻酱（以芝麻为主要原料，经挑选、清洗、烘炒、研磨）、花生酱（以花生仁为原料，经挑选、烘炒、研磨）中的一种或两种为主要原料，添加或不添加香辛料粉（花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、生姜、胡椒、豆蔻、辣椒、孜然中的一种或多种）、大豆油、葵花籽油、菜籽油、花椒油、辣椒油、蒜油、葱油、食用盐、鸡精、花生碎、白砂糖、马铃薯淀粉、玉米淀粉、麦芽糊精、乙基麦芽酚、食品用香精（咸味香精、麻辣味香精、五香味香精、香辛料型香精中的一种或几种）中的一种或几种，经混合、灌装、包装而成的半固态调味料，本产品中所用芝麻酱及花生酱为企业自制。

根据产品所用原料不同，产品分类为：混合芝麻酱、芝麻花生酱、风味芝麻酱、风味花生芝麻酱、风味花生酱。

2 分类

2.1 混合芝麻酱

以芝麻酱（以芝麻为原料，经挑选、清洗、烘炒、研磨）、花生酱（以花生仁为原料，经挑选、清洗、烘炒、研磨）为主要原料，经混合、包装加工而成，其中芝麻酱添加量为50%~70%，花生酱的添加量为50%~30%。

2.2 芝麻花生酱

以花生酱（以花生仁为原料，经挑选、清洗、烘炒、研磨）、芝麻酱（以芝麻为原料，经挑选、清洗、烘炒、研磨）、为主要原料，经混合、包装加工而成，其中芝麻酱添加量为20%，花生酱的添加量为80%。

2.3 风味芝麻酱

以芝麻酱（以芝麻为原料，经挑选、清洗、烘炒、研磨）为主要原料，添加香辛料粉（花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、生姜、胡椒、豆蔻、辣椒、孜然中的一种或多种）、大豆油、葵花籽油、菜籽油、花椒油、辣椒油、蒜油、葱油、食用盐、鸡精、花生碎、白砂糖、马铃薯淀粉、玉米淀粉、麦芽糊精、乙基麦芽酚、食品用香精（咸味香精、麻辣味香精、五香味香精、香辛料型香精中的一种或几种）中的一种或几种，经混合、灌装、包装而成。

2.4 风味花生芝麻酱

以芝麻酱（以芝麻为原料，经挑选、清洗、烘炒、研磨）、花生酱（花生仁经挑选、烘炒、研磨）为主要原料，添加香辛料粉（花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、生姜、胡椒、豆蔻、辣椒、孜然中的一种或多种）、大豆油、葵花籽油、菜籽油、花椒油、辣椒油、蒜油、葱油、食用盐、鸡精、花生碎、白砂糖、马铃薯淀粉、玉米淀粉、麦芽糊精、乙基麦芽酚、食品用香精（咸味香精、麻辣味香精、五香味香精、香辛料型香精中的一种或几种）中的一种或几种，经混合、灌装、

包装而成，其中芝麻酱的添加量为 50%~65%，花生酱的添加量为 30%~40%。（其中芝麻酱的比例为 65% 时，花生酱的比例不超过 30%）

2.5 风味花生酱

以花生酱（花生仁经挑选、烘炒、研磨）为主要原料，添加香辛料粉（花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、生姜、胡椒、豆蔻、辣椒、孜然中的一种或多种）、大豆油、葵花籽油、菜籽油、花椒油、辣椒油、蒜油、葱油、食用盐、鸡精、花生碎、白砂糖、马铃薯淀粉、玉米淀粉、麦芽糊精、乙基麦芽酚、食品用香精（咸味香精、麻辣味香精、五香味香精、香辛料型香精中的一种或几种）中的一种或几种，经混合、灌装、包装而成。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.2 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 3.1.3 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 3.1.4 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.5 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.6 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.7 花椒油、辣椒油、蒜油、葱油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 3.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 3.1.9 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 3.1.10 花生碎应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.11 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 3.1.12 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.13 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.14 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.15 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 3.1.16 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.17 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

3.2 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	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察色泽、性状及杂质，嗅其
色 泽	具有本品固有的色泽	

气、滋味	具有各原料混合后应有的气、滋味，口感细腻，无哈喇味	气味。用温开水漱口，品其滋味
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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, %	≤ 3.0	GB 5009.3
脂肪含量, %	≥ 30.0	GB 5009.6
细度 (通过孔径0.28mm标准铜筛), %	≥ 80.0	LS/T 3220
酸价 (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
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 9.5 (适用于混合芝麻酱) 17.0 (适用于芝麻花生酱) 5.0 (适用于风味芝麻酱) 8.5 (适用于风味花生芝麻酱) 19.0 (适用于风味花生酱)	GB 5009.22

注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

3.4 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	
^b 菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌, CFU/g ≤	25				GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
^b 金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行; b 仅适用于风味芝麻酱、风味花生芝麻酱、风味花生酱。

3.5 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。

3.6 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。

3.7 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。

4 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸价、过氧化值、大肠菌群、菌落总数（风味芝麻酱、风味花生芝麻酱、风味花生酱）。型式检验按国家相关规定执行。

H—N

QB

编制说明

本标准适用于以芝麻酱（以芝麻为主要原料，经挑选、清洗、烘炒、研磨）、花生酱（以花生仁为原料，经挑选、烘炒、研磨）中的一种或两种为主要原料，添加或不添加香辛料粉（花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、生姜、胡椒、豆蔻、辣椒、孜然中的一种或多种）、大豆油、葵花籽油、菜籽油、花椒油、辣椒油、蒜油、葱油、食用盐、鸡精、花生碎、白砂糖、马铃薯淀粉、玉米淀粉、麦芽糊精、乙基麦芽酚、食品用香精（咸味香精、麻辣味香精、五香味香精、香辛料型香精中的一种或几种）中的一种或几种，经混合、灌装、包装而成的半固态调味料，本产品中所用芝麻酱及花生酱为企业自制。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的依据。

本标准中各产品原料的添加比例不同：

- ①混合芝麻酱产品中的芝麻酱添加量为 50%~70%，花生酱的添加量为 50%~30%；
- ②芝麻花生酱产品中芝麻酱添加量为 20%，花生酱的添加量为 80%。
- ③风味芝麻花生酱产品中芝麻酱的添加量为 50%~65%，花生酱的添加量为 30%~40%。

根据 GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》的规定，芝麻酱（属其他熟制坚果及籽类）的黄曲霉毒素 B₁ ≤ 5.0 μg/kg；花生酱（属花生及其制品）的黄曲霉毒素 B₁ ≤ 20.0 μg/kg。介于这种情况，经按比例计算后将混合芝麻酱产品的黄曲霉毒素 B₁ 的指标定为 ≤ 9.5 μg/kg，芝麻花生酱产品的黄曲霉毒素 B₁ 的指标定为 ≤ 17 μg/kg；风味芝麻花生酱产品的黄曲霉毒素 B₁ 的指标定为 ≤ 8.5 μg/kg。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南巧媳妇食品有限公司