



410003S-2023



商丘市乡味浓食品有限公司企业标准

Q/SXS 0009S-2023

风味芝麻花生酱

2023-01-03 发布

2023-01-03 实施

商丘市乡味浓食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市乡味浓食品有限公司提出。

本标准由商丘市乡味浓食品有限公司起草。

本标准主要起草人：李明建、李明珠。

H N
Q B

风味芝麻花生酱

1 范围

本标准规定了风味芝麻花生酱的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以花生酱（花生经筛选、烘炒、脱红衣、磨酱，或烘炒花生经磨酱）、芝麻酱（芝麻经筛选、漂洗、烘炒、磨酱，或烘炒芝麻经磨酱）为原料，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、葱粉、蒜粉中的一种或多种）、大豆油、葵花籽油、菜籽油、花椒油、芥末油、辣椒油、蒜油、葱油、食用盐、鸡精、芝麻碎、花生碎、白砂糖、马铃薯淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉、麦芽糊精、氢化大豆油、大豆起酥油、花生蛋白粉、蜂蜜、味精、腐乳粉、韭菜花酱调味粉、酸梅粉、香菇酱、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、番茄酱、甜面酱、辣椒酱、香菇粉、咖喱粉、果葡糖浆、食用葡萄糖、蚝汁、蚝油、鱼露、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、牛肉汁调味料、鸡汁调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、骨素、酵母抽提物中的一种或几种，添加或不添加琥珀酸二钠、冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、维生素C、食品用香精（咸味香精、鲜味香精、辣味香精、香辛型香精、番茄味香精、黄焖鸡味香精、沙拉味香精中的一种或几种）、单、双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、磷脂、乙基麦芽酚、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠中的一种或几种，经混合、灌装、包装而成的含两种或两种以上调味料的即食风味芝麻花生酱，本产品属性为半固态复合调味料。

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 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 烘炒花生应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 烘炒芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 大豆油、葵花籽油、菜籽油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 花椒油、芥末油、辣椒油、蒜油、葱油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.11 芝麻碎、花生碎应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.12 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.13 马铃薯淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.14 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.15 氢化大豆油、大豆起酥油应符合 GB 15196 的规定。

- 2.1.16花生蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.17蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.18味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.19腐乳粉、韭菜花酱调味粉、酸梅粉应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.20香菇酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.21豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.22豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.23黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.24番茄酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.25甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.26腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.27辣椒酱应符合 NY/T 1070 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.28香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.29咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.30果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.31食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.32蚝汁应符合 SB/T 11191 的规定。
- 2.1.33蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.34鱼露应符合 SB/T 10324 的规定。
- 2.1.35鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.36牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.37牛肉汁调味料应符合 SB/T 10757 的规定。
- 2.1.38鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.39菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.40排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.41海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.42骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.43酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.44琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.45冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.46 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.47柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.48 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

- 2.1.49维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.50食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.51单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.52蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.53磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.54乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.55山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.56苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.57脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.58乙二胺四乙酸钠应符合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	半固态	取适量样品，倒入一洁净的烧杯中，自然光下肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口后品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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, %	≤ 10.0	GB 5009.3
食用盐（以Cl ⁻ 计）， g/100g	≤ 10.0（仅适用于添加食用盐的产品）	GB 5009.44
°酸价（以脂肪计）（KOH）， mg/g	≤ 5.0	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
^a 无机砷（以As计）， mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
黄曲霉毒素B ₁ , μ g/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
^b 山梨酸钾（以山梨酸计）， g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^b 苯甲酸钠（以苯甲酸计）， g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^b 脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计）， g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121

^b 乙二胺四乙酸二钠，g/kg	≤	0.075	SN/T 3855 或 GB 5009.278
注1：a可先测定总砷，当总砷水平不超过无机砷限量值时，不必测定无机砷；否则需再测定无机砷； b仅适用添加该种添加剂的产品，且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规定的最大使用量的比例之和不应超过1。 c不适用于含发酵型配料（腐乳粉、韭菜花酱调味粉、酸梅粉、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱）和酸性配料（冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸）的产品。 注2：*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，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
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
注：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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以花生酱（花生经筛选、烘炒、脱红衣、磨酱，或烘炒花生经磨酱）、芝麻酱（芝麻经筛选、漂洗、烘炒、磨酱，或烘炒芝麻经磨酱）为原料，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、葱粉、蒜粉中的一种或多种）、大豆油、葵花籽油、菜籽油、花椒油、芥末油、辣椒油、蒜油、葱油、食用盐、鸡精、芝麻碎、花生碎、白砂糖、马铃薯淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉、麦芽糊精、氢化大豆油、大豆起酥油、花生蛋白粉、蜂蜜、味精、腐乳粉、韭菜花酱调味粉、酸梅粉、香菇酱、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、番茄酱、甜面酱、辣椒酱、香菇粉、咖喱粉、果葡糖浆、食用葡萄糖、蚝汁、蚝油、鱼露、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、牛肉汁调味料、鸡汁调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、骨素、酵母抽提物中的一种或几种，添加或不添加琥珀酸二钠、冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、维生素C、食品用香精（咸味香精、鲜味香精、辣味香精、香辛型香精、番茄味香精、黄焖鸡味香精、沙拉味香精中的一种或几种）、单,双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、磷脂、乙基麦芽酚、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠中的一种或几种，经混合、灌装、包装而成的含两种或两种以上调味料的即食风味芝麻花生酱，本产品属性为半固态复合调味料。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的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘市乡味浓食品有限公司

QB