



410885S-2023



清丰县亿鑫油脂有限公司企业标准

Q/QYY 0002S-2023

# 半固态调味酱（半固态复合调 味料）

2023-04-16 发布

2023-04-16 实施

清丰县亿鑫油脂有限公司 发布

## 前 言

本标准中附录 A、附录 B 为规范性附录。

本标准由清丰县亿鑫油脂有限公司提出。

本标准由杜江波、贾培培、王晓会、魏磊娜、杜丽娜、刘少楠、刘慧丽、曹晨、张婉、张国祥、马向东起草。

本标准自发布实施日起替代Q/QYY 0002S-2021(备案号：413011S-2021)。

H N

Q B

# 半固态调味酱（半固态复合调味料）

## 1 范围

本标准规定了半固态调味酱的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以芝麻（进行筛选、清洗、烘炒、研磨处理）、花生（进行筛选、清洗、烘炒、研磨处理）、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）中的一种或两种为原料，添加大豆油、菜籽油、葵花籽油、花椒油、芥末油、辣椒油、藤椒油、麻椒油、蒜油、葱油、白砂糖、食用盐、鸡精、味精、韭菜花酱调味粉、蚝风味调味粉、复合风味调味粉（外购复合调味料）、白腐乳粉、红腐乳粉、花生蛋白粉、玉米淀粉（经熟制）中的一种或几种，经调配混合、二次研磨、灌装、密封、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的半固态调味酱（半固态复合调味料）。

根据原辅料不同，产品分为：以花生为主的产品（调味花生酱、混合花生酱、椒盐花生酱、五香花生酱、香辣花生酱、麻辣花生酱、复合花生酱）；混合酱（花生芝麻酱、复合芝麻酱、混合芝麻酱、芝麻酱伴侣、风味酱、五香芝麻酱、麻辣芝麻酱、香辣芝麻酱、火锅芝麻酱、凉拌芝麻酱）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 芝麻、花生应符合 GB 19300 的规定。

2.1.2 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.3 大豆油、菜籽油、葵花籽油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.4 花椒油、芥末油、辣椒油、藤椒油、麻椒油、蒜油、葱油应符合 Q/QYY 0001S（见附录 A）或 NY/T 2111 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 韭菜花酱调味粉、蚝风味调味粉、外购复合调味料、白腐乳粉、红腐乳粉应符合 GB 31644 的规定。

2.1.10 花生蛋白粉应符合 NY/T 420 或 Q/OGS 0001S（见附录 B）的规定。

2.1.11 玉米淀粉应符合 GB 31637 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、
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，嗅其气味，温开水漱口后品其滋味。
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
食用盐 (以Cl <sup>-</sup> 计), g/100g	≤ 6.0 (仅适用于添加食用盐的产品)	GB 5009.44
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
<sup>a</sup> 无机砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	混合酱	12.1
	以花生为主的产品	20.0
注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
a 可先测定其总砷, 当总砷含量不超过无机砷限量值时, 可判定符合限量要求而不必测定无机砷; 否则, 需测定无机砷含量再作判定。		

### 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 <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	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 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
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

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、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

## 附录 A



410488S-2023



清丰县亿鑫油脂有限公司企业标准

Q/QYY 0001S-2023

# 食用调味油

2023-03-21 发布

2023-03-21 实施

清丰县亿鑫油脂有限公司 发布

## 食用调味油

### 1 范围

本标准规定了食用调味油的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种）为主要原料，添加辣椒、干花椒、八角、桂皮、丁香、月桂叶（香叶）、砂仁、小茴香、芥末籽、孜然、胡椒、姜、高良姜、肉桂、草果、肉豆蔻、豆蔻、香豆蔻、圆叶当归、香茅、甜罗勒、甘草、山柰、细叶芹、芹菜、阴香、芫荽、留兰香、调料九里香、鲜花椒、鲜洋葱、鲜香菜、鲜芹菜、鲜大葱、鲜生姜、鲜大蒜、鲜辣椒中的一种或几种，添加或不添加芝麻、鸡精、干葱粉、干姜粉、干蒜粉、花椒油、麻椒油、藤椒油、葱油、姜油、蒜油、芥末油、辣椒油、辣椒油树脂、花椒提取物、黄芥末提取物/黄芥末油树脂、洋葱油、香葱油、生姜油、小茴香油、丁香叶油、孜然油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、白芷酊、香叶油、大蒜油、八角茴香油、辣椒红、香辛型香精、芝麻香精中的一种或几种，经预处理或不预处理、加热或不加热、淋油或熬制、过滤、调配或不调配、灌装、包装加工而成的食用调味油。

根据所用原辅料不同，产品分类为单一型香辛料调味油、复合调味油。

### 2 要求

#### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 辣椒、干花椒、八角、桂皮、丁香、月桂叶（香叶）、砂仁、小茴香、芥末籽、孜然、胡椒、姜、高良姜、肉桂、草果、肉豆蔻、豆蔻、香豆蔻、圆叶当归、香茅、甜罗勒、甘草、山柰、细叶芹、芹菜、阴香、芫荽、留兰香、调料九里香、干葱粉、干姜粉、干蒜粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.3 鲜花椒、鲜洋葱、鲜香菜、鲜芹菜、鲜大葱、鲜生姜、鲜大蒜、鲜辣椒应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.4 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.5 芝麻应符合 GB/T 11761 或 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.6 花椒油、麻椒油、藤椒油、葱油、姜油、蒜油、芥末油、辣椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.7 辣椒油树脂应符合 GB 28314 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.8 花椒提取物、黄芥末提取物/黄芥末油树脂、洋葱油、香葱油、生姜油、小茴香油、丁香叶油、孜然油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、白芷酊、香叶油应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.9 大蒜油应符合 GB 1886.272 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.10 八角茴香油应符合 GB 1886.140 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.11 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.12 香辛型香精、芝麻香精应符合 GB 30616 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	油状液体	取适量样品，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味，无哈喇味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量析出物	

## 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
水分及挥发物, %	≤ 3.0	GB 5009.236
酸价 (KOH) (以脂肪计), 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	≤ 0.9	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5 (仅适用于单一型香辛料调味油)	GB 5009.11
<sup>a</sup> 无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
苯并 (a) 芘, μg/kg	≤ 10.0	GB 5009.27

注1: a仅适用于复合调味油, 且可先测定总砷, 当总砷含量不超过无机砷限量值时, 可判定符合限量要求而不必测定无机砷; 否则, 需测定无机砷含量再作判定;

注2: \*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

## 2.4 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。

## 2.5 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

## 2.6 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、酸价、过氧化值的检验。型式检验按国家相关

Q/QYY 0001S-2023

规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种）为主要原料，添加辣椒、干花椒、八角、桂皮、丁香、月桂叶（香叶）、砂仁、小茴香、芥末籽、孜然、胡椒、姜、高良姜、肉桂、草果、肉豆蔻、豆蔻、香豆蔻、圆叶当归、香茅、甜罗勒、甘草、山柰、细叶芹、芹菜、阴香、芫荽、留兰香、调料九里香、鲜花椒、鲜洋葱、鲜香菜、鲜芹菜、鲜大葱、鲜生姜、鲜大蒜、鲜辣椒中的一种或几种，添加或不添加芝麻、鸡精、干葱粉、干姜粉、干蒜粉、花椒油、麻椒油、藤椒油、葱油、姜油、蒜油、芥末油、辣椒油、辣椒油树脂、花椒提取物、黄芥末提取物/黄芥末油树脂、洋葱油、香葱油、生姜油、小茴香油、丁香叶油、孜然油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、白芷酊、香叶油、大蒜油、八角茴香油、辣椒红、香辛型香精、芝麻香精中的一种或几种，经预处理或不预处理、加热或不加热、淋油或熬制、过滤、调配或不调配、灌装、包装加工而成的食用调味油。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，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本产品为调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

清丰县亿鑫油脂有限公司

QB

## 附录 B

H N

Q B

## 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-2022		“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 花生及其制品		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、山东省地方标准的食品安全项目	项目		食品安全国家（地方）标准	
				企业标准指标值	
		标准名称		项目指标值	
	1	镉(以 Cd 计)/(ng/kg)	食品安全国家标准 食品中污染物限量 GB 2762	≤0.5	≤0.4
2	黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> (μg/kg)	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量 GB 2761	≤20	≤19	
	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：   2022 年 11 月 9 日
	联系电话	13705351766			
	电子邮箱	ytouguo@163.com			
	公示情况说明	（预备案公示起止日期 2022-10-25 开始，公示截至日期为 2022-11-09，备案内容无异议）			

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

## 编制说明

本标准适用于以芝麻（进行筛选、清洗、烘炒、研磨处理）、花生（进行筛选、清洗、烘炒、研磨处理）、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）中的一种或两种为原料，添加大豆油、菜籽油、葵花籽油、花椒油、芥末油、辣椒油、藤椒油、麻椒油、蒜油、葱油、白砂糖、食用盐、鸡精、味精、韭菜花酱调味粉、蚝风味调味粉、复合风味调味粉（外购复合调味料）、白腐乳粉、红腐乳粉、花生蛋白粉、玉米淀粉（经熟制）中的一种或几种，经调配混合、二次研磨、灌装、密封、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的半固态调味酱（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的依据。

本标准中混合酱产品，芝麻含量为 50%~51%，花生含量为 49%~48%。根据 GB 2761 中的规定，花生及其制品的黄曲霉毒素  $B_1 \leq 20.0 \mu\text{g/kg}$ ，芝麻（属其他熟制坚果及籽类）的黄曲霉毒素  $B_1 \leq 5.0 \mu\text{g/kg}$ ，按其各自添加量的折算，故将黄曲霉毒素  $B_1$  限量定为  $\leq 12.1 \mu\text{g/kg}$ 。

本标准中所涉及产品为调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

清丰县亿鑫油脂有限公司

QB