



410918S-2023



社旗县老干达农产品开发有限公司企业标准

Q/SLN 0002S-2023

风味芝麻酱（半固态复合调 味料）

2023-04-18 发布

2023-04-18 实施

社旗县老干达农产品开发有限公司 发布

前 言

本标准由社旗县老干达农产品开发有限公司提出。

本标准起草单位：社旗县老干达农产品开发有限公司。

本标准主要起草人：李玉宝。

H N

Q B

风味芝麻酱（半固态复合调味料）

1 范围

本标准规定了风味芝麻酱（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为主要原料，芝麻经漂洗、烘炒、扬烟、吹净后，按比例加入食用盐、白砂糖，磨酱，添加辅料【花生、香辛料（葱、姜、蒜、辣椒粉、花椒粉、胡椒粉、八角粉、肉豆蔻粉、小茴香粉、丁香粉、麻椒粉、荜拔粉、高良姜粉、桂皮粉、砂仁粉、草果粉中的一种或几种）、（陈皮粉、栀子粉、白芷粉、甘草粉、枸杞子粉、茯苓粉中的一种或几种），鲜冻分割畜禽肉（鸡肉、牛肉、驴肉、人工养殖梅花鹿肉中的一种或几种）中的几种】，部分辅料经预处理（葱、姜、蒜清洗、切段；鸡肉、牛肉、驴肉、人工养殖梅花鹿肉清洗、修整、绞碎），用大豆油、菜籽油、芝麻油炸制，然后与磨制的芝麻酱、鸡粉调味料搅拌混合，降至一定温度后加入蜂蜜继续搅拌混合，再经热灌装、包装等工序加工而成的含两种或两种以上调味料的风味芝麻酱（半固态复合调味料）。

根据所用原辅料不同，产品可分为以下品种：麻辣芝麻酱、香辣芝麻酱、五香芝麻酱、辣椒芝麻酱、花生芝麻酱、芝麻风味酱、麻辣鸡肉芝麻酱、香辣鸡肉芝麻酱、五香鸡肉芝麻酱、麻辣牛肉芝麻酱、香辣牛肉芝麻酱、五香牛肉芝麻酱、麻辣鹿肉芝麻酱、香辣鹿肉芝麻酱、五香鹿肉芝麻酱、麻辣驴肉芝麻酱、香辣驴肉芝麻酱、五香驴肉芝麻酱、鸡肉辣椒芝麻酱、牛肉辣椒芝麻酱、鹿肉辣椒芝麻酱、驴肉辣椒芝麻酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.2 芝麻（白芝麻、黑芝麻）应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 香辛料（葱、姜、蒜、辣椒粉、花椒粉、胡椒粉、八角粉、肉豆蔻粉、小茴香粉、丁香粉、麻椒粉、荜拔粉、高良姜粉、桂皮粉、砂仁粉、草果粉）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.6 白芷粉、甘草粉、枸杞子粉、陈皮粉、栀子粉、茯苓粉应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.7 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.8 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.9 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.10 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.11 鲜冻分割畜禽肉（鸡肉、牛肉、驴肉、人工养殖梅花鹿肉）应符合 GB 2707 的规定。

2.1.12 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.13 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.14 生产用水应符合 GB 5749 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	从混合均匀的样品中取出适量置于一白瓷盘或烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
滋味和气味	具有产品应有的滋味和气味、无哈喇味、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，g/100g ≤	10.0	GB 5009.3
食用盐 ^a （以 NaCl 计），g/100g ≤	15.0	GB 5009.44
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 ≤	0.8	GB 5009.12
无机砷（以As计），mg/kg ≤	0.1	GB 5009.11
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg ≤	5.0	GB 5009.22
注：a 适用于添加食用盐产品的检验。		
* 该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	100	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	10 ²	10 ³	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

出厂检验检验项目：感官要求、水分、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准是以芝麻为主要原料，芝麻经漂洗、烘炒、扬烟、吹净后，按比例加入食用盐、白砂糖，磨酱，添加辅料【花生、香辛料（葱、姜、蒜、辣椒粉、花椒粉、胡椒粉、八角粉、肉豆蔻粉、小茴香粉、丁香粉、麻椒粉、荜拨粉、高良姜粉、桂皮粉、砂仁粉、草果粉中的一种或几种）、（陈皮粉、栀子粉、白芷粉、甘草粉、枸杞子粉、茯苓粉中的一种或几种），鲜冻分割畜禽肉（鸡肉、牛肉、驴肉、人工养殖梅花鹿肉中的一种或几种）中的几种】，部分辅料经预处理（葱、姜、蒜清洗、切段；鸡肉、牛肉、驴肉、人工养殖梅花鹿肉清洗、修整、绞碎），用大豆油、菜籽油、芝麻油炸制，然后与磨制的芝麻酱、鸡粉调味料搅拌混合，降至一定温度后加入蜂蜜继续搅拌混合，再经热灌装、包装等工序加工而成的含两种或两种以上调味料的风味芝麻酱（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，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

社旗县老干达农产品开发有限公司