



412384S-2023



河南省恒水食用油有限公司企业标准

Q/HHS 0004S-2023

风味酱

2023-08-02 发布

2023-08-02 实施

河南省恒水食用油有限公司 发布

前 言

本标准由河南省恒水食用油有限公司提出并起草。

本标准起草人：朱恒水、张振东。

H N

Q B

风味酱

1 范围

本标准规定了风味酱的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以花生酱、芝麻酱中的一种或两种为主要原料，添加食用植物油（菜籽油、大豆油、玉米油、橄榄油、葵花籽油、棉籽油、花生油中的一种或几种）、黄豆酱、甜面酱、小麦粉、食品加工用大豆植物蛋白、花生碎、白砂糖、食用盐中的一种或几种，加入或不加入山梨酸钾、苯甲酸钠、D-异抗坏血酸钠、双乙酸钠、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、丙二醇脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、海藻酸丙二醇酯、聚甘油脂肪酸酯、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单月桂酸酯（吐温20）、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单棕榈酸酯（吐温40）、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温60）、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯（吐温80）、山梨糖醇和山梨糖醇液、乳酸脂肪酸甘油酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、辛烯基琥珀酸淀粉、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化单，双甘油脂肪酸酯、海藻酸钠、酪蛋白酸钠中的一种或多种，经配料、混合、搅拌、熬制或不熬制、冷却或不冷却、均质乳化或不均质乳化、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料风味酱。

根据添加原辅料不同可分为：花生酱风味型（含颗粒型）、芝麻酱风味型、芝麻花生酱风味型（含颗粒型）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.3 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.4 黄豆酱、甜面酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.5 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 棉籽油应符合 GB/T 1537 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.15 食品加工用大豆植物蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.14 花生碎应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.16 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

- 2.1.17 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.18 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.19 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.37 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.20 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.21 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.22 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.23 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐应符合原卫计委关于批准 ϵ -聚赖氨酸等 4 种食品添加剂新品种等的公告(2014 年第 5 号)的规定。
- 2.1.24 丙二醇脂肪酸酯应符合 GB 1886.236 的规定。
- 2.1.25 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.26 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.27 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.28 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.29 聚氧乙烯(20)山梨醇酐单月桂酸酯(吐温 20)应符合 GB 29221 的规定。
- 2.1.29 聚氧乙烯(20)山梨醇酐单棕榈酸酯(吐温 40)应符合 GB 29222 的规定。
- 2.1.29 聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(吐温 60)应符合 GB 25553 的规定。
- 2.1.29 聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(吐温 80)应符合 GB 25554 的规定。
- 2.1.30 山梨糖醇和山梨糖醇液应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.31 乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定。
- 2.1.32 双乙酰酒石酸单双甘油酯 应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.33 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.34 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.35 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.36 乙酰化单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.38 海藻酸钠应符合 GB 1886.248 的规定。
- 2.1.39 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 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	半固态状	从样品中取出 1 份, 将本品倒入一洁净烧杯中, 自然光下用肉眼观察
色 泽	具有本品应有的色泽	

气、滋味	具有本品应有的气、滋味，无异味	色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，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
食用盐 ^b (以 NaCl 计), g/100g	≤ 15.0	GB 5009.44
酸价 ^c (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
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
双乙酸钠 ^a , g/kg	≤ 2.5	GB 5009.277
乙二胺四乙酸二钠 ^a , g/kg	≤ 0.075	GB 5009.278
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	10 (以花生酱为主要原料的产品)	GB 5009.22
	5.0 (其他产品)	GB 5009.22

注: *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用添加该食品添加剂的产品。

b 仅适用于添加食用盐的产品。

c 不适用于添加黄豆酱、甜面酱的产品。

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。

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
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

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 食品生产加工过程中的卫生要求

食品生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、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、食用盐（仅适用于添加食用盐的产品）、酸价（不适用于添加黄豆酱、甜面酱的产品）、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、芝麻酱中的一种或两种为主要原料，添加食用植物油（菜籽油、大豆油、玉米油、橄榄油、葵花籽油、棉籽油、花生油中的一种或几种）、黄豆酱、甜面酱、小麦粉、食品加工用大豆植物蛋白、花生碎、白砂糖、食用盐中的一种或几种，加入或不加入山梨酸钾、苯甲酸钠、D-异抗坏血酸钠、双乙酸钠、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、丙二醇脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、海藻酸丙二醇酯、聚甘油脂肪酸酯、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单月桂酸酯（吐温20）、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单棕榈酸酯（吐温40）、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温60）、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯（吐温80）、山梨糖醇和山梨糖醇液、乳酸脂肪酸甘油酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、辛烯基琥珀酸淀粉、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化单，双甘油脂肪酸酯、海藻酸钠、酪蛋白酸钠中的一种或多种，经配料、混合、搅拌、熬制或不熬制、冷却或不冷却、均质乳化或不均质乳化、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料风味酱。

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》的规定，参照 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省恒水食用油有限公司

QB