



412689S-2023



清丰县石嬷嬷油脂加工厂企业标准

Q/QSY 0001S-2023

# 半固态调味酱（半固态复合调 味料）

2023-08-24 发布

2023-08-24 实施

清丰县石嬷嬷油脂加工厂 发布

## 前 言

本标准由清丰县石嬷嬷油脂加工厂提出并起草。

本标准主要起草人：杜锡磊。

本标准自发布实施日起替代Q/QSY 0001S-2021(备案号：410720S-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（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（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）中的一种或两种为原料，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、葱粉、蒜粉中的一种或多种）、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、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 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、复合风味调味粉、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 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	黏稠状或凝固状浆体，允许有油脂析出	从样品抽取 50g，将本品倒入一
色 泽	具有本品应有的色泽	洁净烧杯中，在自然光下用肉眼观察

气味、滋味	具有本品固有的气味和滋味，无异味	色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后用温水漱口，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
水分, %	≤ 5.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), %	≤ 6.0	GB 5009.44
酸价(以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3.0	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	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg ≤	混合酱	8.0
	以花生为主的产品	14.0
注: *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 <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	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10
注 1: a 样品的采样及处理按 GB4789.1 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

应符合 GB 14881 的规定。

### 2.7 其它要求

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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 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）中的一种或两种为原料，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、葱粉、蒜粉中的一种或多种）、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、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，参照国家相关标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中混合酱产品，芝麻含量为 51%~80%，花生含量为 20%~49%。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  $\leq 8.0 \mu\text{g/kg}$ 。

以花生为主的调味酱，花生含量为 60%~80%，芝麻含量为 20%~40%；根据 GB 2761 中的规定，花生及其制品的黄曲霉毒素  $B_1 \leq 20.0 \mu\text{g/kg}$ ，按其各自添加量的折算，故将黄曲霉毒素  $B_1$  限量定为  $\leq 14.0 \mu\text{g/kg}$ 。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。