



412732S-2023



滑县白道口镇安生小磨香油坊企业标准

Q/HBAX 0001S-2023

调味酱（半固态复合调味酱）

2023-09-03 发布

2023-09-03 实施

滑县白道口镇安生小磨香油坊 发布

前 言

本标准由滑县白道口镇安生小磨香油坊提出并起草。

本标准起草人：郑华锋。

H N
Q B

调味酱（半固态复合调味酱）

1 范围

本标准规定了调味酱（半固态复合调味酱）的分类、要求及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以芝麻（经筛选、漂洗、烘炒、扬烟、吹净、磨浆）、花生（经筛选、烘炒、去皮、磨浆）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）、食用盐、味精、鸡精调味料、白砂糖、香辛料粉（姜、葱、蒜、花椒、辣椒、八角、小茴香、桂皮、孜然、肉豆蔻、丁香、姜、月桂叶中的一种或多种）、羟丙基淀粉、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、酵母抽提物中的一种或多种，经配料或不配料、混合、调配、灌装、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的调味酱（半固态复合调味酱）。

根据原辅料及工艺不同可分为：芝麻复合调味酱、花生复合调味酱、混合芝麻酱、混合花生酱、芝麻酱火锅蘸料、花生酱火锅蘸料、芝麻风味酱、花生风味酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.2 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.6 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.9 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.10 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.11 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.12 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.13 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.14 生活饮用水应符合 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	取样品 1 份，置于白色瓷盘中，在自然光下用肉眼

色泽	具有本产品应有的色泽	观察色泽及性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
气味、滋味	具有本产品应有的气、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，g/100g	≤	75.0	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g （仅适用于使用食用盐的产品）	≤	20.0	GB 5009.44
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
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
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	16.5（适用于花生添加量 80%以上且芝麻添加量 10%以上的产品）	GB 5009.22
		15.0（适用于花生添加量 70%以上且芝麻添加量 20%以上的产品）	
		13.5（适用于花生添加量 60%以上且芝麻添加量 30%以上的产品）	
		12.0（适用于花生添加量 50%以上且芝麻添加量 40%以上的产品）	
		10.5（适用于花生添加量 40%以上且芝麻添加量 50%以上的产品）	
		9.0（适用于花生添加量 30%以上且芝麻添加量 60%以上的产品）	
		5.0（适用于其他）	
*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	10 ²	GB 4789. 3
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

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；兽药残留限量应符合 GB 31650 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、水分、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以芝麻（经筛选、漂洗、烘炒、扬烟、吹净、磨浆）、花生（经筛选、烘炒、去皮、磨浆）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）、食用盐、味精、鸡精调味料、白砂糖、香辛料粉（姜、葱、蒜、花椒、辣椒、八角、小茴香、桂皮、孜然、肉豆蔻、丁香、姜、月桂叶中的一种或多种）、羟丙基淀粉、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、酵母抽提物中的一种或多种，经配料或不配料、混合、调配、灌装、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的调味酱（半固态复合调味酱）。

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》的有关规定，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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

滑县白道口镇安生小磨香油坊