



412969S-2024



安阳合百福食用油有限公司企业标准

Q/AHS 0005S-2024

半固态调味酱（半固态复合调味料）

2024-11-27 发布

2024-11-27 实施

安阳合百福食用油有限公司 发布

前 言

本标准由安阳合百福食用油有限公司提出并起草。

本标准起草单位：安阳合百福食用油有限公司。

本标准起草人：王玉芬。

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）、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，添加或不添加大豆油、菜籽油、食用氢化大豆油、食用氢化菜籽油、食用氢化花生油、食用氢化芝麻油、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、大豆蛋白粉、小麦淀粉（经熟制）、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、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食半固态调味酱（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、凉拌花生酱、花生拌酱、香拌花生酱、风味花生酱）；以芝麻为主的产品（复合芝麻酱、混合芝麻酱、芝麻酱伴侣、风味芝麻酱、五香芝麻酱、浓香芝麻酱、麻辣芝麻酱、香辣芝麻酱、火锅芝麻酱、凉拌芝麻酱、香拌芝麻酱），混合酱（芝麻花生酱、花生芝麻酱）。

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。
- 2.1.12 大豆蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.13 小麦淀粉 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.14 食用氢化大豆油、食用氢化菜籽油、食用氢化花生油、食用氢化芝麻油应符合 GB 15196 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	取适量样品，置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品固有的气味和滋味，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，%		≤ 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		≤ 0.9	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg ≤	混合酱（以花生为主料，花生占 50%~60%，芝麻占比 30%~39%）	11.5	GB 5009.22
	混合酱（以芝麻为主料，芝麻占 50%~60%的，花生占比 30%~39%）	8.5	
	以花生为主的产品（花生占 80%~90%的，不添加芝麻）	16.0	
	以芝麻为主的产品（芝麻占 80%~90%的，不添加花生）	4.0	
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 ^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	10 ²	10 ³	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。型式检验按国家有关规定执行。

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，添加或不添加大豆油、菜籽油、食用氢化大豆油、食用氢化菜籽油、食用氢化花生油、食用氢化芝麻油、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、大豆蛋白粉、小麦淀粉（经熟制）、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、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食半固态调味酱（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 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

安阳合百福食用油有限公司