



413296S-2024



南阳东云作食品有限公司企业标准

Q/NDYZ 0001S-2024

半固态调味酱

2024-12-30 发布

2024-12-30 实施

南阳东云作食品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳东云作食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王栋。

H N

Q B

半固态调味酱

1 范围

本标准规定了半固态调味酱的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以花生酱（花生经筛选、烘炒、脱红衣、磨酱，或烘炒花生经磨酱）、芝麻酱（芝麻经筛选、漂洗、烘炒、磨酱，或烘炒芝麻经磨酱）中的一种或几种为主要原料，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、草果、山奈、生姜、胡椒、豆蔻、辣椒、孜然、葱粉、蒜粉、月桂叶（香叶）、砂仁、姜黄、芫荽中的一种或多种】、大豆油、葵花籽油、菜籽油、花生油、玉米油、芝麻油、棕榈油、大豆起酥油、氢化植物油（氢化玉米油、氢化椰子油、氢化葵花籽油、氢化大豆油中的一种或几种）、藤椒油、花椒油、芥末油、辣椒油、麻椒油、蒜油、葱油、碎坚果籽类仁（芝麻、花生仁、奇亚籽仁、腰果仁、杏仁、核桃仁、葵花籽仁、南瓜籽仁中的一种或几种）、食用盐、海盐、白砂糖、红糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、麦芽糊精、蜂蜜、马铃薯淀粉（经熟制）、玉米淀粉（经熟制）、红薯淀粉（经熟制）、小麦淀粉（经熟制）、小麦粉（经烘烤）、玉米粉（经熟制）、花生蛋白粉、大豆蛋白粉、味精、腐乳粉、韭菜花酱调味粉、酸梅粉、草莓粉、蓝莓粉、香菇粉、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、番茄酱、甜面酱、辣椒酱、咖喱粉、巧克力粉、可可粉、人造奶油（人造黄油）、蚝汁、蚝油、鱼露、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、酵母抽提物、酿造酱油、酿造食醋、酱油粉（外购复合调味料）、醋粉（外购复合调味料）、黄豆酱粉（外购复合调味料）、鲜香宝复合调味料中的一种或几种，添加或不添加琥珀酸二钠、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、维生素C、食品用香精、单、双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、磷脂、乙基麦芽酚中的一种或几种，经混合、灌装、包装而成的即食半固态调味酱。

根据原辅料不同，产品分为：以芝麻为主的产品（复合芝麻酱、混合芝麻酱、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、花生芝麻酱），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、风味花生酱、芝麻花生酱）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 花生、烘炒花生、芝麻、烘炒芝麻、碎坚果籽类仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.3 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.4 大豆油、葵花籽油、菜籽油、花生油、玉米油、芝麻油、棕榈油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.5 大豆起酥油、氢化植物油应符合 GB 15196 的规定。

2.1.6 藤椒油、花椒油、芥末油、辣椒油、麻椒油、蒜油、葱油应符合 NY/T 2111 的规定。

2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

- 2.1.8海盐应符合 T/HBFIA 0022 的规定。
- 2.1.9白砂糖、红糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.10食用葡萄糖、果葡糖浆、麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.11蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.12马铃薯淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉、小麦淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.13小麦粉、玉米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.14花生蛋白粉、大豆蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.15味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.16腐乳粉、韭菜花酱调味粉、酸梅粉、咖喱粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.17草莓粉、蓝莓粉应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.18香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.19豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.20豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.21番茄酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.22辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.23人造黄油（人造奶油）应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.24巧克力应符合 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.25可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.26蚝汁、蚝油、鱼露应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.27鸡精调味料、鸡粉调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、酱油粉、醋粉、黄豆酱粉应、牛肉粉调味料、鲜香宝复合调味料符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.28酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.29酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.30酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.31琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.32柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.33柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.34DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.35D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.36维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.37食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.38单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.39蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。

2.1.40 磷脂应符合 GB 28401 的规定。

2.1.41 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 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，允许有油脂析出	取适量样品，倒入洁净的烧杯中，自然光下肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口后品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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，%	≤ 10.0	GB 5009.3
食用盐（以Cl ⁻ 计），g/100g	≤ 10.0（仅适用于添加食用盐的产品）	GB 5009.44
^a 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
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.5（仅适用于以花生为主料的产品）	GB 5009.15
^b 无机砷（以As计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 20（以花生为主料的产品） 5.0（以芝麻为主料的产品）	GB 5009.22
注1：a不适用于含发酵型配料和酸性配料的产品； b可先测定总砷，当总砷水平不超过无机砷限量值时，不必测定无机砷；否则需再测定无机砷。		
注2：*铅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	
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌，CFU/g ≤	25				GB 4789.15

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
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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 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。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、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（花生经筛选、烘炒、脱红衣、磨酱，或烘炒花生经磨酱）、芝麻酱（芝麻经筛选、漂洗、烘炒、磨酱，或烘炒芝麻经磨酱）中的一种或几种为主要原料，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、草果、山奈、生姜、胡椒、豆蔻、辣椒、孜然、葱粉、蒜粉、月桂叶（香叶）、砂仁、姜黄、芫荽中的一种或多种】、大豆油、葵花籽油、菜籽油、花生油、玉米油、芝麻油、棕榈油、大豆起酥油、氢化植物油（氢化玉米油、氢化椰子油、氢化葵花籽油、氢化大豆油中的一种或几种）、藤椒油、花椒油、芥末油、辣椒油、麻椒油、蒜油、葱油、碎坚果籽类仁（芝麻、花生仁、奇亚籽仁、腰果仁、杏仁、核桃仁、葵花籽仁、南瓜籽仁中的一种或几种）、食用盐、海盐、白砂糖、红糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、麦芽糊精、蜂蜜、马铃薯淀粉（经熟制）、玉米淀粉（经熟制）、红薯淀粉（经熟制）、小麦淀粉（经熟制）、小麦粉（经烘烤）、玉米粉（经熟制）、花生蛋白粉、大豆蛋白粉、味精、腐乳粉、韭菜花酱调味粉、酸梅粉、草莓粉、蓝莓粉、香菇粉、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、番茄酱、甜面酱、辣椒酱、咖喱粉、巧克力粉、可可粉、人造奶油（人造黄油）、蚝汁、蚝油、鱼露、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、酵母抽提物、酿造酱油、酿造食醋、酱油粉（外购复合调味料）、醋粉（外购复合调味料）、黄豆酱粉（外购复合调味料）、鲜香宝复合调味料中的一种或几种，添加或不添加琥珀酸二钠、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、维生素C、食品用香精、单、双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、磷脂、乙基麦芽酚中的一种或几种，经混合、灌装、包装而成的即食半固态调味酱。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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳东云作食品有限公司