



410739S-2024



新乡市香源香食品有限公司企业标准

Q/XXYX 0001S-2024

风味芝麻酱

2024-03-27 发布

2024-03-27 实施

新乡市香源香食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市香源香食品有限公司提出和起草。

本标准主要起草人：韩艳华。

H N
Q B

风味芝麻酱

1 范围

本标准规定了风味芝麻酱的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以芝麻酱为主要原料，加入花生酱、食用盐、味精、鸡精调味料、白砂糖、香辛料油【以香辛料（辣椒、花椒、桂皮、八角、月桂叶、白胡椒、黑胡椒、小茴香、孜然、藤椒、肉豆蔻、高良姜、姜、蒜、洋葱、甘草、山奈、砂仁、草果、丁香中的一种或多种）为原料，经油炸（大豆油、花生油、芝麻油、菜籽油中的一种）、过滤】、香辛料粉（辣椒、花椒、桂皮、八角、月桂叶、白胡椒、黑胡椒、小茴香、孜然、藤椒、肉豆蔻、高良姜、姜、蒜、洋葱、甘草、山奈、砂仁、草果、丁香中的一种或多种），芝麻、盐渍韭菜花（韭菜花、水、食用盐）、豆腐乳、郫县豆瓣酱、甜面酱、虾酱、大蒜、蚝油、呈味核苷酸二钠、山梨酸钾中的几种，经混合、搅拌、灌装、包装等工序加工而成的包含两种或两种以上调味料的复合调味料风味芝麻酱。

根据原料不同，可以分为原香风味芝麻酱、五香芝麻酱、香辣芝麻酱、麻辣芝麻酱、浓香芝麻酱、花生芝麻酱、风味芝麻酱、复合芝麻酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.2 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.5 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 香辛料、香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。
- 2.1.9 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 菜籽油应符合 GB 2716 和 GB/T 1536 的规定。
- 2.1.12 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.13 盐渍韭菜花应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.14 豆腐乳应符合 SB/T 10170 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.15 郫县豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.16 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.17 虾酱应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.18 大蒜应符合 NY/T 1791 的规定。
- 2.1.19 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

- 2.1.20 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.21 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.22 生产用水应符合 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	粘稠状或凝固状浆体，允许有油脂析出	取适量样品，倒入一洁净的烧杯中，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
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.227
无机砷（以As计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 9.0（花生芝麻酱） 5.0（除花生芝麻酱之外的产品）	GB 5009.22
注：*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	
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 第二法
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、酸价、过氧化值、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以芝麻酱为主要原料，加入花生酱、食用盐、味精、鸡精调味料、白砂糖、香辛料油【以香辛料（辣椒、花椒、桂皮、八角、月桂叶、白胡椒、黑胡椒、小茴香、孜然、藤椒、肉豆蔻、高良姜、姜、蒜、洋葱、甘草、山奈、砂仁、草果、丁香中的一种或多种）为原料，经油炸（大豆油、花生油、芝麻油、菜籽油中的一种）、过滤】、香辛料粉（辣椒、花椒、桂皮、八角、月桂叶、白胡椒、黑胡椒、小茴香、孜然、藤椒、肉豆蔻、高良姜、姜、蒜、洋葱、甘草、山奈、砂仁、草果、丁香中的一种或多种），芝麻、盐渍韭菜花（韭菜花、水、食用盐）、豆腐乳、郫县豆瓣酱、甜面酱、虾酱、大蒜、蚝油、呈味核苷酸二钠、山梨酸钾中的几种，经混合、搅拌、灌装、包装等工序加工而成的包含两种或两种以上调味料的复合调味料风味芝麻酱。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》制订了本企业标准，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。

新乡市香源香食品有限公司