



410904 S-2024



原阳县百味佳调味品有限公司企业标准

Q/YBT 0006S-2024

风味芝麻酱

2024-04-17 发布

2024-04-17 实施

原阳县百味佳调味品有限公司 发布

前 言

本标准由原阳县百味佳调味品有限公司提出并起草。

本标准起草人：郭振立、潘莉娟、赵亚琼。

本标准替代标准 Q/YBT 0006S-2023。

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为主要原料，经筛选、清洗、烘炒、研磨，加入坚果籽类（花生仁、葵花籽仁、南瓜籽仁、核桃仁、腰果仁、亚麻籽仁、板栗仁、榛子仁、巴旦木仁、松子仁、黄豆、豌豆中的一种或几种）（经预处理、烘炒、冷却或不冷却、研磨）、小麦粉（经炒制）、香辛料或粉（辣椒、花椒、藤椒、黑胡椒、白胡椒、姜、高良姜、洋葱、大葱、小葱、蒜、豆蔻、香豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、草果、砂仁、当归、芹菜、桂皮、肉桂、芫荽、藏红花、孜然、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山柰、月桂、薄荷、留兰香、调料九里香、多香果、荜茇、迷迭香、胡麻、丁香、百里香、香茅兰、香椿中的一种或多种）、党参、黄芪、杜仲叶、鸡精、味精、鸡粉调味料、食用盐、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、酿造酱油、酿造食醋、食用淀粉（玉米淀粉、红薯淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）、大蒜、蚝油、食用植物油（大豆油、花生油、玉米油、葵花籽油、棕榈油、菜籽油、食用植物调和油中的一种或几种）、食用动物油（鸡油、鸭油、牛油、猪油中的一种或几种）、辣椒油、调味油（花椒油、藤椒油、芥末油、姜油、葱油、麻椒油、复合调味油中的一种或几种）中的一种或几种，添加或不添加食品用香精、山梨酸钾（仅适用于含两种或两种以上调味料的产品）、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、冰乙酸中的一种或几种，经均质混合、包装加工而成的风味芝麻酱。

根据添加原料不同分为不同产品：混合芝麻酱、风味芝麻酱、复合芝麻酱、花生芝麻酱。

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 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.3 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.4 葵花籽仁应符合 GB/T 11764 和 GB 19300 的规定。

2.1.5 南瓜籽仁、核桃仁、腰果仁、亚麻籽仁、板栗仁、榛子仁、巴旦木仁、松子仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.6 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。

2.1.8 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.9 香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.10 党参、黄芪、杜仲叶应符合《中华人民共和国药典》的规定。

2.1.11 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.12 味精应符合 GB 2720 的规定。

- 2.1.13鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.14食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.15盐渍韭菜花应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.16豆腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.17郫县豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.18甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.19虾酱应符合 SB/T 10525 的规定。
- 2.1.20酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.21酿造食醋应符合 GB 2719 的规定。食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.22大蒜应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.23蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.24食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.25食用动物油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.26辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.27调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.28食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.29山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.305'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.31黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.32冰乙酸应符合 GB 1886.10 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	浓稠状酱体	取样品 1 份，置于白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品特有的气、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		≤	3.0	GB 5009.3
食用盐 ^a （以氯化钠计），g/100g		≤	5.0	GB 5009.44
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
铅*（以Pb计），mg/kg		≤	0.19	GB 5009.12
无机砷（以As计），mg/kg		≤	0.1	GB 5009.11
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	花生芝麻酱	≤	9.0	GB 5009.22
	除花生芝麻酱之外的产品	≤	5.0	
山梨酸钾 ^b （以山梨酸计），g/kg		≤	1.0	GB 5009.28
^a 仅适用于使用食用盐的产品； ^b 仅适用于使用该食品添加剂的产品； *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（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

HN

QB

编制说明

本标准适用于以芝麻为主要原料，经筛选、清洗、烘炒、研磨，加入坚果籽类（花生仁、葵花籽仁、南瓜籽仁、核桃仁、腰果仁、亚麻籽仁、板栗仁、榛子仁、巴旦木仁、松子仁、黄豆、豌豆中的一种或几种）（经预处理、烘炒、冷却或不冷却、研磨）、小麦粉（经炒制）、香辛料或粉（辣椒、花椒、藤椒、黑胡椒、白胡椒、姜、高良姜、洋葱、大葱、小葱、蒜、豆蔻、香豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、草果、砂仁、当归、芹菜、桂皮、肉桂、芫荽、藏红花、孜然、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山柰、月桂、薄荷、留兰香、调料九里香、多香果、荜茇、迷迭香、胡麻、丁香、百里香、香茅兰、香椿中的一种或多种）、党参、黄芪、杜仲叶、鸡精、味精、鸡粉调味料、食用盐、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、酿造酱油、酿造食醋、食用淀粉（玉米淀粉、红薯淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）、大蒜、蚝油、食用植物油（大豆油、花生油、玉米油、葵花籽油、棕榈油、菜籽油、食用植物调和油中的一种或几种）、食用动物油（鸡油、鸭油、牛油、猪油中的一种或几种）、辣椒油、调味油（花椒油、藤椒油、芥末油、姜油、葱油、麻椒油、复合调味油中的一种或几种）中的一种或几种，添加或不添加食品用香精、山梨酸钾（仅适用于含两种或两种以上调味料的产品）、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、冰乙酸中的一种或几种，经均质混合、包装加工而成的风味芝麻酱。

本标准中花生芝麻酱产品，芝麻为主要原料，添加量为 40%~55%，花生的添加量为 35%~39%，按照 GB 2761 中花生制品（黄曲霉毒素 $B_1 \leq 20 \mu\text{g/kg}$ ），其他熟制坚果及籽类（黄曲霉毒素 $B_1 \leq 5 \mu\text{g/kg}$ ）的规定，按其各自添加量的折算，该产品黄曲霉毒素 B_1 限量按 $\leq 9.0 \mu\text{g/kg}$ 制定。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

原阳县百味佳调味品有限公司