



411576S-2024



周口市老磨坊粮油食品有限公司企业标准

Q/ZLL 0008S-2024

风味芝麻酱及风味花生酱

2024-06-19 发布

2024-06-19 实施

周口市老磨坊粮油食品有限公司 发布

前 言

本标准由周口市老磨坊粮油食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：徐江辉。

本标准自发布之日起替代Q/ZLL 0008S-2023

H N

Q B

风味芝麻酱及风味花生酱

1 范围

本标准规定了风味芝麻酱及风味花生酱的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以芝麻、花生中的一种或两种为原料，经烘炒、混合或不混合、研磨，添加食用盐、葵花籽仁酱（葵花籽仁经烘炒、研磨）、小麦粉（熟）、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、花生蛋白粉、香辛料粉（辣椒、洋葱、葱、大蒜、姜、肉桂、肉豆蔻、小豆蔻、花椒、香葱、青花椒、小茴香、八角、孜然、月桂叶、芫荽、白胡椒、黑胡椒、姜黄、桂皮、砂仁、丁香、草果中的一种或几种）、调味油（葱油、藤椒油、花椒油、芥末油、麻椒油、辣椒油、蒜油中的一种或几种）、食用植物油（花生油、芝麻油、菜籽油、大豆油、玉米油、葵花籽油、棕榈油中的一种或几种）、食用动物油脂（鸡油、鸭油、猪油、羊肉、牛油中的一种或几种）、绵白糖、白砂糖、蜂蜜、味精、酿造酱油、酿造食醋、蚝油、鸡精调味料、鸡粉调味料、韭花酱、韭花粉、腐乳、腐乳粉、起酥油（氢化棕榈油）、食用氢化油（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）、人造奶油、代可可脂、植脂奶油、酵母抽提物、呈味核苷酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、单，双甘油脂肪酸酯、海藻酸钠、酪蛋白酸钠、食品用香精、山梨酸钾中的一种或多种，经混合或不混合、均质乳化或不均质乳化、灌装、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的风味芝麻酱及风味花生酱。

根据所用原辅料不同产品分为：混合芝麻酱、混合花生酱、混合芝麻花生酱、风味花生酱、风味芝麻酱、风味芝麻花生酱、五香风味花生酱、五香风味芝麻酱、五香风味麻酱、火锅芝麻酱、火锅花生酱、火锅麻酱、热干面花生酱、热干面芝麻酱、热干面麻酱、香辣风味芝麻酱、孜然芝麻酱、麻辣芝麻酱、藤椒芝麻酱、香辣风味花生酱、浓香芝麻酱、浓香花生酱、香辣凉拌酱、凉拌麻酱。

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 葵花籽仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.1.6 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.7 花生蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。

- 2.1.8 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.9 调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.10 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.12 绵白糖应符合 GB/T 1445 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.13 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.14 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.15 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.16 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.17 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.18 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.19 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.20 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.21 韭花酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.22 韭花粉应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.23 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.24 腐乳粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.25 起酥油（氢化棕榈油）应符合 LS/T 3218 和 GB 15196 的规定。
- 2.1.26 食用氢化油应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.27 人造奶油应符合 LS/T 3217 和 GB 15196 的规定。
- 2.1.28 代可可脂应符合 GB/T 19343 和 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.29 植脂奶油应符合 SB/T 10419 和 GB 15196 的规定。
- 2.1.30 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.31 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.32 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.33 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.34 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.35 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.36 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.37 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.38 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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	从样品中取出适量，倒入洁净的白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，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	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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
食用盐 ^a （以 NaCl 计），g/100g	≤ 20	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
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
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	≤ 20（以花生为主料的产品）	GB 5009.22
	≤ 5.0（以芝麻为主料的产品）	
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； a 适用于添加食用盐产品的检验。		

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	100	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 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

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

出厂检验项目包括：感官要求、酸价、过氧化值、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验应符合国家相关规定。

编制说明

本标准适用于以芝麻、花生中的一种或两种为原料，经烘炒、混合或不混合、研磨，添加食用盐、葵花籽仁酱（葵花籽仁经烘炒、研磨）、小麦粉（熟）、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、花生蛋白粉、香辛料粉（辣椒、洋葱、葱、大蒜、姜、肉桂、肉豆蔻、小豆蔻、花椒、香葱、青花椒、小茴香、八角、孜然、月桂叶、芫荽、白胡椒、黑胡椒、姜黄、桂皮、砂仁、丁香、草果中的一种或几种）、调味油（葱油、藤椒油、花椒油、芥末油、麻椒油、辣椒油、蒜油中的一种或几种）、食用植物油（花生油、芝麻油、菜籽油、大豆油、玉米油、葵花籽油、棕榈油中的一种或几种）、食用动物油脂（鸡油、鸭油、猪油、羊肉、牛油中的一种或几种）、绵白糖、白砂糖、蜂蜜、味精、酿造酱油、酿造食醋、蚝油、鸡精调味料、鸡粉调味料、韭花酱、韭花粉、腐乳、腐乳粉、起酥油（氢化棕榈油）、食用氢化油（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）、人造奶油、代可可脂、植脂奶油、酵母抽提物、呈味核苷酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、单，双甘油脂肪酸酯、海藻酸钠、酪蛋白酸钠、食品用香精、山梨酸钾中的一种或多种，经混合或不混合、均质乳化或不均质乳化、灌装、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的风味芝麻酱及风味花生酱。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》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本产品属于半固态复合调料。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

周口市老磨坊粮油食品有限公司