



411318S-2025



河南永奇食品有限公司企业标准

Q/HYQ 0001-2025

固态复合调味料（芝麻盐）

2025-04-29 发布

2025-04-29 实施

河南永奇食品有限公司 发布

前言

本标准由河南永奇食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王永德。

本标准自发布实施日起替代 Q/HYQ 0001S-2023

H N
Q B

固态复合调味料（芝麻盐）

1 范围

本标准规定了固态复合调味料（芝麻盐）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，经漂洗、烘炒、扬烟、吹净、磨碎后，按比例加入食用盐，添加葵花籽、花生、大豆油、麻椒、辣椒、五香粉中的一种或几种为辅料，再经搅拌混匀、灌装、包装等工艺加工而成的固态复合调味料（芝麻盐）。

根据原料不同分为：原味芝麻盐、麻辣芝麻盐、五香芝麻盐。

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 葵花籽、花生应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 的规定。
- 2.1.5 麻椒、辣椒、五香粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.6 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
状态	颗粒或粉末状	取适量样品，倒入一洁净的瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽、杂质，闻其气味，温开水漱口后品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味和滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

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	要求	检验方法
水分, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计）, g/100g	≤ 15.0	GB 5009.44
酸价（KOH）（以脂肪计）, mg/g	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）, g/100g	≤ 0.5	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
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	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	采样方案及限量（若非指定，均以/25g 表示）				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	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌， CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789. 10
注：样品的采集及处理按 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

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

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 检验规则

出厂检验项目为：感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群净含量及允许短缺量。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为主要原料，经漂洗、烘炒、扬烟、吹净、磨碎后，按比例加入食用盐，添加或不添加葵花籽、花生、大豆油、麻椒、辣椒、五香粉中的一种或几种，再经搅拌均匀、灌装、包装等工艺加工而成的固态复合调味料（芝麻盐）。

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。

河南永奇食品有限公司

QB