



411967S-2025



清丰县亿鑫油脂有限公司企业标准

Q/QYY 0002S-2025

半固态调味酱（半固态复合调味料）

2025-06-27 发布

2025-06-27 实施

清丰县亿鑫油脂有限公司 发布

前 言

本标准由清丰县亿鑫油脂有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杜江波、贾培培、王晓会、魏磊娜、杜丽娜、刘少楠、刘慧丽、曹晨、张婉、张国祥、马向东、王赤敏。

本标准自发布实施日起替代 Q/QYY 0002S-2023(备案号：410885S-2023)。

H N
Q B

半固态调味酱（半固态复合调味料）

1 范围

本标准规定了半固态调味酱（半固态复合调味料）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以芝麻（进行筛选、清洗、烘炒、研磨处理）、花生（进行筛选、清洗、烘炒、研磨处理）中的一种或两种为原料，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、山奈、生姜、胡椒、豆蔻、辣椒、孜然、葱粉、蒜粉中的一种或多种）、大豆油、菜籽油、葵花籽油、花椒油、芥末油、辣椒油、藤椒油、麻椒油、蒜油、葱油、白砂糖、食用盐、鸡精调味料、味精、韭菜花酱调味粉、蚝风味调味粉、复合风味调味粉（外购复合调味料）、白腐乳粉、红腐乳粉、花生蛋白粉、玉米淀粉（经熟制）、小麦粉（熟）中的一种或几种，经调配混合、灌装、密封、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的半固态调味酱（半固态复合调味料）。

根据原辅料不同，产品分为：主料只有花生的半固态调味酱（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）；主料有芝麻和花生的半固态调味酱（花生芝麻酱、复合芝麻酱、混合芝麻酱、芝麻酱伴侣、风味酱、五香芝麻酱、麻辣芝麻酱、香辣芝麻酱、火锅芝麻酱、凉拌芝麻酱）。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 芝麻、花生应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.2 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.3 大豆油、菜籽油、葵花籽油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 花椒油、芥末油、辣椒油、藤椒油、麻椒油、蒜油、葱油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.8 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.9 韭菜花酱调味粉、蚝风味调味粉、外购复合调味料、白腐乳粉、红腐乳粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.10 花生蛋白粉应符合 GB/T 44616 的规定。
- 2.1.11 玉米淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.12 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 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	取适量样品，倒入一洁净的烧杯

色泽	具有产品应有的色泽	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。
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，% $\leq$	5.0	GB 5009.3
食用盐（以 Cl^- 计），g/100g $\leq$	6.0（仅适用于添加食用盐的产品）	GB 5009.44
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g $\leq$	5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g $\leq$	0.25	GB 5009.227
*铅（以 Pb 计），mg/kg $\leq$	0.19	GB 5009.12
^a 无机砷（以 As 计），mg/kg $\leq$	0.1	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ ， $\mu\text{g/kg}$ $\leq$	18.0（主料只有花生的半固态调味酱）	GB 5009.22
	12.0（主料有芝麻和花生的半固态调味酱）	

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 可先测定其总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定。

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

注：a 样品的采样及处理按 GB4789.1 执行。

2.5 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

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、大肠菌群。型式检验按国家相关规定。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以芝麻（进行筛选、清洗、烘炒、研磨处理）、花生（进行筛选、清洗、烘炒、研磨处理）中的一种或两种为原料，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、山奈、生姜、胡椒、豆蔻、辣椒、孜然、葱粉、蒜粉中的一种或多种）、大豆油、菜籽油、葵花籽油、花椒油、芥末油、辣椒油、藤椒油、麻椒油、蒜油、葱油、白砂糖、食用盐、鸡精调味料、味精、韭菜花酱调味粉、蚝风味调味粉、复合风味调味粉（外购复合调味料）、白腐乳粉、红腐乳粉、花生蛋白粉、玉米淀粉（经熟制）、小麦粉（熟）中的一种或几种，经调配混合、灌装、密封、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的半固态调味酱（半固态复合调味料）。

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。

本标准中主料只有花生的半固态调味酱，花生含量为 89%~90%。根据 GB2761 中的规定，花生及其制品的黄曲霉毒素 $B_1 \leq 20.0 \mu\text{g/kg}$ ，按其添加量的折算，故将黄曲霉毒素 B_1 限量定为 $\leq 18.0 \mu\text{g/kg}$ 。

本标准中主料有芝麻和花生的半固态调味酱，芝麻含量为 50%~51%，花生含量为 48%~49%。根据 GB 2761 中的规定，花生及其制品的黄曲霉毒素 $B_1 \leq 20.0 \mu\text{g/kg}$ ，芝麻（属其他熟制坚果及籽类）的黄曲霉毒素 $B_1 \leq 5.0 \mu\text{g/kg}$ ，按其各自添加量的折算，故将黄曲霉毒素 B_1 限量定为 $\leq 12.0 \mu\text{g/kg}$ 。

本标准中所涉及产品为调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

清丰县亿鑫油脂有限公司