



411408S-2026



清丰县石嬷嬷油脂加工厂企业标准

Q/QSY 0001S-2026

半固态调味料

2026-06-01 发布

2026-06-01 实施

清丰县石嬷嬷油脂加工厂 发布

H N

Q B

前 言

本标准由清丰县石嬷嬷油脂加工厂提出并起草。

本标准主要起草人：杜锡磊。

本标准自实施之日起替代 Q/QSY 0001S-2023（备案号：412689S-2023）。

H N

Q B

半固态调味料

1 范围

本标准规定了半固态调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以炒制芝麻、炒制花生中的一种或两种为原料，添加或不添加香辛料粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、食用植物油、调味油、白砂糖、淀粉糖、食用盐、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、牛肉汁调味料、鸡汁调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、酵母抽提物、复合调味料、白腐乳粉、红腐乳粉、炒制谷物杂粮粉、果蔬粉、香菇粉、碎坚果籽类仁、食用淀粉（经炒制）、水产调味品中的一种或几种，经研磨、调配混合、灌装、封口、包装加工而成的半固态调味料。

根据原辅料不同，产品分为：以花生为主的产品（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）；混合酱（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 原辅料要求

- 2.1.1 炒制芝麻、炒制花生、碎坚果籽类仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.2 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.3 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.9 鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、牛肉汁调味料、鸡汁调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、复合调味料、白腐乳粉、红腐乳粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.10 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.11 炒制谷物杂粮粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.12 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.13 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.14 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.15 水产调味品应符合 GB 10133 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烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后用温水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的色泽	
杂 质	具有本品固有的气味和滋味，无异味	

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, %	≤ 5.0	GB 5009.3
食用盐 (以Cl ⁻ 计), g/100g	≤ 6.0 (仅适用于添加食用盐的产品)	GB 5009.44
^a 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	≤ 0.18	GB 5009.12
^b 无机砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 14.0 (以花生为主的产品) 8.0 (混合酱)	GB 5009.22
注1: a不适用于含发酵型配料和酸性配料的产品; b可先测定总砷, 当总砷水平不超过无机砷限量值时, 不必测定无机砷; 否则需再测定无机砷; 注2: *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	10 ²	10 ³	GB 4789.10
注1: 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

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

食品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。

3 检验

出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以炒制芝麻、炒制花生中的一种或两种为原料，添加或不添加香辛料粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、食用植物油、调味油、白砂糖、淀粉糖、食用盐、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、牛肉汁调味料、鸡汁调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、酵母抽提物、复合调味料、白腐乳粉、红腐乳粉、炒制谷物杂粮粉、果蔬粉、香菇粉、碎坚果籽类仁、食用淀粉（经炒制）、水产调味品中的一种或几种，经研磨、调配混合、灌装、封口、包装加工而成的半固态调味料。

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，参照国家相关标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中混合酱产品，芝麻含量为 51%~80%，花生含量为 20%~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 $\leq 8.0 \mu\text{g/kg}$ 。

以花生为主的调味酱，花生含量为 60%~80%，芝麻含量为 20%~40%；根据 GB 2761 中的规定，花生及其制品的黄曲霉毒素 $B_1 \leq 20.0 \mu\text{g/kg}$ ，按其各自添加量的折算，故将黄曲霉毒素 B_1 限量定为 $\leq 14.0 \mu\text{g/kg}$ 。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。