411739S-2017

开封市亿智香调味食品有限公司企业标准

Q/KYS 0001S-2017

芝麻蘸酱

2017-08-01 发布　　2017-08-01 实施

开封市亿智香调味食品有限公司 发布

前　　言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由开封市亿智香调味食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：黄朋。

H N
Q B

芝麻蘸酱

1 范围

本标准规定了芝麻蘸酱的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以芝麻为主要原料，经过清洗、烘炒、扬烟、过筛、添加花生（烘炒）、大豆（烘炒）、{小麦（烘炒）、腰果（烘炒）、香菇、黄豆酱、牛肉酱、腐乳}（添加或不添加）、添加植物油（大豆油、菜籽油、花生油）（添加或不添加）、小磨香油、香辛料（八角、花椒、麻椒、桂皮、香叶、辣椒）（添加或不添加）、白砂糖、食用盐、味精、鸡精、大蒜、大葱、生姜、酱油、蚝油原料，经炒制、碾磨、再与炒制后的（芝麻，花生碎）（添加或不添加）搅拌均匀，灌装，微波杀菌而制成半固态调味料的芝麻蘸酱。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.2 小麦应符合 GB/T 1351 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.5 腰果应符合 GB/T 18010 和 GB 19300 的规定。

2.1.6 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。

2.1.7 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。

2.1.8 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.9 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.10 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.11 小磨香油应符合 NY/T 79 和 GB 2716 的规定。

2.1.12 味精应符合 GB/T 8967 和 GB2720 的规定。

2.1.13 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.14 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.15 花椒和麻椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.16 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.17 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.18 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.19 酱油应符合 GB/T 18186 的规定。

2.1.20 牛肉酱应符合 DBS41/ 001 的规定。

2.1.21 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.22 大蒜应符合 SB/T 10348 的规定。

2.1.23 蚝油应符合 GB/T 21999 和 SB/T 10005 的规定。

2.1.24 大葱应符合 NY/T 744 的规定。

2.1.25 香叶应符合 GB/T30387 的规定。

2.1.26 桂皮应符合 GB/T30381 的规定。

2.1.27 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 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，允许有油脂析出	从样品中取出 100g，将内容物倒入洁净的透明烧杯中，在室内自然光下观察其外观、性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质。
色　　泽	具有该产品应有的色泽	
气　　味	有芝麻蘸酱固有的香味，无异味	
滋　　味	具有本品特有的滋味，口尝无砂质感、无不良滋味	
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 ≤	55.0	GB 5009.3
酸价，(KOH) mg/g ≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值 ，g/100g ≤	0.25	GB 5009.227
盐分（以氯化钠计），g/100g ≤	15	GB 5009.44
总砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.8	GB 5009.12
注：铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。		

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

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	0.3 MPN/g	1.5 MPN/g	GB 4789.3 MPN 计数法
霉菌	5	2	10^2	10^3	GB 4789.15
酵母	5	2	10^2	10^3	
沙门氏菌 /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	10^2	10^3	GB 4789.10(第二法)
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《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定。

2.7 其他卫生要求

食品中真菌毒素限量应符合 GB 2761 的要求，食品中污染物限量应符合 GB 2762 的要求，食品的农药残留限量应符合 GB 2763 的要求。

3 检验

出厂检验项目为：感官、水分、盐分、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群，净含量及允许短缺量的检验；型式检验按国家有关规定执行。

HN
QB

编制说明

芝麻蘸酱是以芝麻为主要原料，经过清洗、烘炒、扬烟、过筛，添加花生（烘炒）、大豆（烘炒）、{小麦（烘炒）、腰果（烘炒）、香菇、黄豆酱、牛肉酱、腐乳}（添加或不添加）、添加植物油（大豆油、菜籽油、花生油）（添加或不添加）、小磨香油、香辛料（八角、花椒、麻椒、桂皮、香叶、辣椒）（添加或不添加）、白砂糖、食用盐、味精、鸡精、大蒜、大葱、生姜、酱油、蚝油原料，经炒制、碾磨、再与炒制后的（芝麻，花生碎）（添加或不添加）搅拌均匀，灌装，微波杀菌而制成半固态调味料。

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，制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了芝麻蘸酱的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

开封市亿智香调味食品有限公司

2017 年 6 月 26 日

H N
Q B