



413800S-2018



商丘市褚氏食品有限公司企业标准

Q/SCS 0004S-2018

半固态调味料

2018-12-18 发布

2018-12-18 实施

商丘市褚氏食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1 《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由商丘市褚氏食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：欧阳颺、褚继锋。

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、检验规则、检验方法、标志、标签、包装、运输及贮存等。

本标准适用于以芝麻、花生为主要原料，经筛选、清洗、烘炒、研磨，添加或不添加黄豆、豌豆、小麦粉（经炒制）、玉米淀粉（经熟制）、葵花籽仁、南瓜籽仁、核桃仁、腰果仁、亚麻籽仁、板栗仁、榛子仁、巴旦木仁、松子仁、氢化植物油（大豆油）、单，双甘油脂肪酸酯中的一种或多种经筛选、清洗或不清洗、去皮或不去皮、烘炒、粉碎，经混合、研磨、包装加工而成的半固态调味料。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

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

2.1.3 花生应符合 GB/T 1532 和 GB19300 的规定。

2.1.4 葵花籽仁应符合 GB/T 11764 和 GB 19300 的规定。

2.1.5 南瓜籽仁、核桃仁、腰果仁、亚麻籽仁、板栗仁、榛子仁、巴旦木仁、松子仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.6 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。

2.1.8 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.1.9 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.10 氢化植物油（大豆油）应符合 GB 15196 的规定。

2.1.11 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 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
色 泽	具有本品应有的色泽	取样品 1 份，置于白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
性 状	半固态	
气、滋味	具有本品特有的气味、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, g/100g	≤	5.0	GB 5009.3	
酸价 (KOH) (以脂肪计), 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	
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11	
脂肪含量, g/100g	≥	40	GB 5009.6	
蛋白质含量 ^a , g/100g	≥	20	GB 5009.5	
灰分含量 ^a , g/100g	≥	3.0	GB 5009.4	
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	原料中有花生的产品	≤	15.0	GB 5009.22
	原料中未添加花生的产品	≤	5.0	
细度 (通过孔径 0.30mm 标准铜筛), %	≥	90	LS/T 3220	
注: 带*严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。				
a 仅用于花生酱的检测, 芝麻酱、复合芝麻酱、复合花生酱不检测。				

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, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 MPN 计数法
霉菌, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	2	100	10000	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 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

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：感官要求、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值、水分、细度。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以芝麻、花生为主要原料，经筛选、清洗、烘炒、研磨，添加或不添加黄豆、豌豆、小麦粉（经炒制）、玉米淀粉（经熟制）、葵花籽仁、南瓜籽仁、核桃仁、腰果仁、亚麻籽仁、板栗仁、榛子仁、巴旦木仁、松子仁、氢化植物油（大豆油）、单，双甘油脂肪酸酯中的一种或多种经筛选、清洗或不清洗、去皮或不去皮、烘炒、粉碎，经混合、研磨、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《调味料产品生产许可证审查细则》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

商丘市褚氏食品有限公司

Q B