



410875S-2019



河南双恒食品有限公司企业标准

Q/HSS 0001S-2019

风味芝麻酱（复合调味料）

2019-04-22 发布

2019-04-22 实施

河南双恒食品有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南双恒食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：苏建成、周东风、王献举、王俊、李芳梅、王瑞、宁红颖。

H N

Q B

风味芝麻酱（复合调味料）

1 范围

本标准规定了风味芝麻酱的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以芝麻为主要原料，经筛选、清洗、焙炒，加入花生（经筛选、焙炒、脱皮）、食用植物油（芝麻香油）、辣椒（粉碎）、八角（粉碎）、小茴香（粉碎）、花椒（粉碎）、香辛料（八角、花椒、白胡椒、肉桂，经炒制、粉碎）、食用盐、酵母抽提物、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、鸡粉调味料中的一种或几种进行研磨，经搅拌、灌装、封口、包装；或直接以芝麻酱为主要原料，将芝麻油加热至适当温度，加入芝麻酱、花生酱、食用植物油（芝麻油）、韭菜花、腐乳、豆瓣酱、甜面酱、酿造酱油、蚝油、料酒、大蒜（粉碎）、生姜（粉碎）、大葱（切碎）、洋葱（切碎）、青芥辣、花椒（粉碎）、八角（粉碎）、辣椒（粉碎）、黑胡椒（粉碎）、咖喱粉、食用盐、鸡粉调味料、生活饮用水、芝麻油、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、黄原胶、乳酸链球菌素、山梨酸钾中的部分或全部进行调配、熬炒（或不熬炒），经灌装、封口、包装制成的风味芝麻酱（复合调味料）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.2 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 芝麻香油、芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.5 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.6 小茴香、肉桂应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.7 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.8 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.10 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.11 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.12 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.13 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.14 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.15 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定。
- 2.1.16 韭菜花、大葱应清洁、卫生、无污染、无腐烂、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.17 腐乳应符合 SB/T 10170 和 GB 2712 的规定。

- 2.1.18 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.19 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.20 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.21 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.22 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.23 大蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.24 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.25 洋葱应符合 GH/T 1139 的规定。
- 2.1.26 青芥辣应符合 SB/T 10755 的规定。
- 2.1.27 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.28 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.29 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.30 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.31 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.32 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.33 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.34 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.35 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.36 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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 | 粘稠状或凝固状浆体，允许有油脂析出 | 从样品中取出 1 瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。 |
| 色 泽 | 浅黄色至褐黄色，色泽基本一致 | |
| 气味、滋味 | 具有本品应有的香味、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 |
|----------------------|------------|-------------|-------------|
| | 以芝麻为主加工的产品 | 以芝麻酱为主加工的产品 | |
| 水分及挥发物/(g/100g) | ≤ 1.0 | 70.0 | GB 5009.236 |
| 酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g) | ≤ 4.0 | | GB 5009.229 |
| 过氧化值(以脂肪计)/(g/100g) | ≤ 0.25 | | GB 5009.227 |

| | | | | |
|---|---|------|------|-------------|
| 食用盐 (以 NaCl 计) / (%) | ≤ | 10.0 | 18.0 | GB 5009.44 |
| 脂肪含量 / (%) | ≥ | 20.0 | 2.0 | GB 5009.6 |
| 总砷 (以 As 计) / (mg/kg) | ≤ | 0.5 | | GB 5009.11 |
| *铅 (以 Pb 计) / (mg/kg) | ≤ | 0.8 | | GB 5009.12 |
| 含砂量 / (%) | ≤ | 0.04 | | LS/T 3220 |
| 山梨酸钾 (以山梨酸计) ^a / (g/kg) | ≤ | 0.5 | | GB 5009.28 |
| 脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计) ^a / (g/kg) | ≤ | 0.25 | | GB 5009.121 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg) | ≤ | 5.0 | | GB 5009.22 |
| 备注: a 表示该指标仅限于添加该食品添加剂的产品。同一功能的防腐剂在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 中规定的最大使用量的比例之和不应超过 1; *指标严于食品安全国家标准 2762 的规定。 | | | | |

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

| 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 |
| 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 |
| 霉菌 / (CFU/g) | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ | GB 4789.15 |
| 酵母 / (CFU/g) | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ | GB 4789.15 |
| a样品的采样及处理按 GB 4789.1 的规定执行。 | | | | | |

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 其它要求

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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分及挥发物、酸价、过氧化值。
型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以芝麻为主要原料，经筛选、清洗、焙炒，加入花生（经筛选、焙炒、脱皮）、食用植物油（芝麻香油）、辣椒（粉碎）、八角（粉碎）、小茴香（粉碎）、花椒（粉碎）、香辛料（八角、花椒、白胡椒、肉桂，经炒制、粉碎）、食用盐、酵母抽提物、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、鸡粉调味料中的一种或几种进行研磨，经搅拌、灌装、封口、包装；或直接以芝麻酱为主要原料，将芝麻油加热至适当温度，加入芝麻酱、花生酱、食用植物油（芝麻油）、韭菜花、腐乳、豆瓣酱、甜面酱、酿造酱油、蚝油、料酒、大蒜（粉碎）、生姜（粉碎）、大葱（切碎）、洋葱（切碎）、青芥辣、花椒（粉碎）、八角（粉碎）、辣椒（粉碎）、黑胡椒（粉碎）、咖喱粉、食用盐、鸡粉调味料、生活饮用水、芝麻油、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、黄原胶、乳酸链球菌素、山梨酸钾中的部分或全部进行调配、熬炒（或不熬炒），经灌装、封口、包装制成的风味芝麻酱（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，参照《调味料产品生产许可证审查细则》、DBS41/001《食品安全地方标准 复合调味料》和LS/T 3220《芝麻酱》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。

河南双恒食品有限公司

QB