



410825S-2018



南阳一滴香油脂食品有限公司企业标准

Q/NYY 0001S-2018

---

# 风味芝麻酱

2018-04-02 发布

2018-04-02 实施

---

南阳一滴香油脂食品有限公司 发布

## 前 言

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。

本标准由南阳一滴香油脂食品有限公司提出。

本标准起草单位：南阳一滴香油脂食品有限公司。

本标准主要起草人：张方、张大鹏。

本标准自发布实施日起替代 Q/NYY 0001S-2018，备案号：410130S-2018。

H N

Q B

# 风味芝麻酱

## 1 范围

本标准规定了风味芝麻酱的分类、要求、试验方法、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（菜籽油）、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、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）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，将大豆油加热至适当温度，加入芝麻酱、花生酱、食用植物油（菜籽油）、韭菜花、腐乳、豆瓣酱、甜面酱、酿造酱油、蚝油、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）、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，经灌装、封口、包装制成的风味芝麻酱。

## 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 菜籽油应符合 GB/T 1536 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 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.11 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定。
- 2.1.12 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 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。
- 2.1.14 腐乳应符合 SB/T 10170 和 GB 2712 的规定。
- 2.1.15 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.16 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.17 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.18 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.19 大蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.20 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.21 洋葱应符合 GH/T 1139 的规定。
- 2.1.22 青芥辣应符合 SB/T 10755 的规定。
- 2.1.23 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.24 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.25 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。
- 2.1.26 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.27 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

- 2.1.28 芝麻油应符合GB/T 8233和GB 2716的规定
- 2.1.29 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.30 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 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 黄原胶应符合GB 1886.41的规定
- 2.1.34 海藻酸钠应符合GB 1886.243的规定。
- 2.1.35 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	试验方法
性状	粘稠状或凝固状浆体，允许有油脂析出	从样品中取出一瓶，将本品倒入一洁净的烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，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	具有该产品特有的气味，无焦糊味，无异味	
滋味	具有该产品特有的滋味，口感细腻	
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，% $\leq$	1.0	75.0	GB 5009.236
酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g $\leq$	4.0		GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g $\leq$	0.25		GB 5009.227
食用盐（以NaCl计），% $\leq$	10.0	18.0	GB 5009.44
脂肪，% $\geq$	20.0	2.0	GB 5009.6
细度，%（通过孔径0.30mm标准铜筛） $\geq$	80	60	LS/T 3220
含砂量，% $\leq$	0.04		LS/T 3220
山梨酸钾（以山梨酸计） <sup>a</sup> ，g/kg $\leq$	0.3		GB 5009.28
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计） <sup>a</sup> ，g/kg $\leq$	0.2		GB 5009.121
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> ， $\mu$ g/kg $\leq$	5.0		GB 5009.22
总砷（以As计），mg/kg $\leq$	0.5		GB 5009.11
铅（以Pb计） <sup>b</sup> ，mg/kg $\leq$	0.8		GB 5009.12

备注：a) 该指标仅限于添加该食品添加剂的产品。防腐剂在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。

b) 该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 <sup>a</sup> 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 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	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 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
酵母	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100	10000	GB 4789.10 第二法

<sup>a</sup> 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

按国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，净含量及允许短缺量应按 JJF 1070 规定的方法检验。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其它卫生要求

食品添加剂应符合 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；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量、水分及挥发物、酸价、过氧化值、脂肪、细度、菌落总数、大肠菌群。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（菜籽油）、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、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）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，将大豆油加热至适当温度，加入芝麻酱、花生酱、食用植物油（菜籽油）、韭菜花、腐乳、豆瓣酱、甜面酱、酿造酱油、蚝油、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）、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，经灌装、封口、包装制成的风味芝麻酱。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 DBS 41/ 001《食品安全地方标准 复合调味料》，特制定本企业标准，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳一滴香油脂食品有限公司

QB