



411727S-2018



商丘市乡味浓食品有限公司企业标准

Q/SXS 0006S-2018

芝麻混合酱

2018-06-12 发布

2018-06-12 实施

商丘市乡味浓食品有限公司 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。

本标准由商丘市乡味浓食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李明建、李明珠。

本标准中附录 A 为规范性文本。

本标准自实施日起替代 Q/SXS 0006S-2018（备案号：410922S-2018，2018-4-12 发布及实施）。

H N

Q B

芝麻混合酱

1 范围

本标准规定了芝麻混合酱的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期等。

本标准适用于以芝麻酱（芝麻经筛选、漂洗、烘炒、磨酱）为主要原料，配以花生酱（花生经筛选、烘炒、脱红衣、磨酱），加入调味品【香辛料（花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、生姜、胡椒、豆蔻、辣椒、孜然中的一种或多种，经粉碎、研磨）、植物油（大豆油或菜籽油）、花椒油、辣椒油、蒜油、葱油、食用盐、鸡精中的多种】或不加入，经混合、调和、稳定、检验、灌装、包装而成的芝麻混合酱。

2 要求

2.1 原料要求

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 GB 19300 的规定。

2.1.4 香辛料（花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、生姜、胡椒、豆蔻、辣椒、孜然）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.5 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.6 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.7 花椒油、辣椒油、蒜油、葱油应符合 Q/SXS 0004S 的规定，见附录 A。

2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.9 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

| 项目 | 要求 | 试验方法 |
|------|-----------------------------|--|
| 色泽 | 呈土黄色或棕褐色 | 从样品中取出100g，倒入一洁净烧杯中，自然光下肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口后品其滋味。 |
| 滋、气味 | 具有芝麻、花生酱混合后特有的气、滋味，口感细腻，无异味 | |
| 性状 | 浓稠状酱体，允许有油脂析出 | |
| 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 规定。

表 2 理化指标

| 项 目 | 指 标 | | 检验方法 | |
|-----------------------------|---------|---------|------|-------------|
| | 原味芝麻混合酱 | 风味芝麻混合酱 | | |
| 水分, % | ≤ | 1.0 | 5.0 | GB 5009.3 |
| 脂肪含量, % | ≥ | 25.0 | | GB 5009.6 |
| 细度 (通过孔径0.30mm标准铜筛), % | ≥ | 80.0 | 60.0 | LS/T 3220 |
| 食用盐 (以 NaCl 计), g/100g | ≤ | — | 15.0 | GB 5009.44 |
| 酸价 (以脂肪计), (KOH) mg/g | ≤ | 3.0 | 5.0 | GB 5009.229 |
| *铅 (以Pb计), mg/kg | ≤ | 0.15 | 0.8 | GB 5009.12 |
| 含砂量, % | ≤ | 0.04 | | LS/T 3220 |
| 过氧化值 (以脂肪计), g/100g | ≤ | 0.25 | | GB 5009.227 |
| 总砷 (以As计), mg/kg | ≤ | 0.5 | | GB 5009.11 |
| 黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg | ≤ | 9.5 | | GB 5009.22 |

注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 规定。

表 3 微生物指标

| 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 | 5 | 2 | 0.3MPN/g | 1.5MPN/g | 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 | GB 4789.15 |
| 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 |

注: a样品的采样及处理按GB 4789.1执行;
n为同一批次产品应采集的样品件数; c为最大可允许超出m值的样品数; m为微生物指标可以接受水平的限量值; M为微生物指标的最高安全限量值。

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 其它要求

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; 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、净含量及允许短缺量、水分、脂肪含量、细度、酸价、过氧化值、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

附录 A



商丘市乡味浓食品有限公司企业标准

Q/SXS 0004S-2017

调味油

2017-09-18 发布

2017-09-18 实施

商丘市乡味浓食品有限公司 发布

前 言

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

本标准由商丘市乡味浓食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李明建、李明珠。

H N
Q B

调味油

1 范围

本标准规定了调味油的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、葵花籽油）、辣椒籽、干辣椒、花椒、葱、生姜、蒜（经清理、油炸或炒熟、压榨或不压榨、过滤、冷却、静置）为原料、添加或不添加花椒提取物、辣椒油树脂、香葱油、生姜油、大蒜油，经调配、混合、灌装、包装加工而成的调味油。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 辣椒籽、干辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.2 花椒应符合 GB/T 30391 的规定
- 2.1.3 葱、蒜应符合 NY/T 744 的规定
- 2.1.4 生姜应符合 GB/T 30383 的规定
- 2.1.5 花椒提取物应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.6 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.7 香葱油应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.8 生姜油应符合 GB 1886.29 的规定。
- 2.1.9 大蒜油应符合 GB 1886.272 的规定。
- 2.1.10 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

| 项 目 | 要 求 | | 检验方法 |
|-----|--------|-----|--|
| 性状 | 液态油状 | | 取适量样品倒入一洁净烧杯中，在自然光线下，肉眼观察其色泽、性状、透明度及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。 |
| 色泽 | 辣椒籽油 | 枣红色 | |
| | 辣椒味调味油 | 深红色 | |
| | 花椒味调味油 | 浅黄色 | |

Q/SXS 0004S-2017

| | | |
|-------|-----------|--------------------|
| | 麻辣味调味油 | 浅红色 |
| | 葱味调味油 | 浅黄色 |
| | 姜味调味油 | 浅黄色 |
| | 蒜味调味油 | 浅黄色 |
| 滋味和气味 | 辣椒籽油 | 具有辣椒籽油特有的气味、滋味、无异味 |
| | 辣椒味调味油 | 具有辣椒油特有的气味、滋味、无异味 |
| | 花椒味调味油 | 具有花椒油特有的气味、滋味、无异味 |
| | 麻辣味调味油 | 具有麻辣油特有的气味、滋味、无异味 |
| | 葱味调味油 | 具有葱油特有的气味、滋味、无异味 |
| | 姜味调味油 | 具有姜油特有的气味、滋味、无异味 |
| | 蒜味调味油 | 具有蒜油特有的气味、滋味、无异味 |
| 透明度 | 允许微浊 | |
| 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 规定。

表 2 理化指标

| 项 目 | 要 求 | 检 验 方 法 |
|------------------------------|--------|-------------------------------------|
| 水分及挥发物, % | ≤ 0.80 | GB 5009.236 |
| 酸价 (KOH), mg/g | ≤ 3.0 | GB 5009.229 (辣椒籽油和辣椒味调味油仅适用于第二法) |
| 过氧化值, g/100g | ≤ 0.25 | GB 5009.227 |
| 总砷 (以 As 计), mg/kg | ≤ 0.5 | GB 5009.11 |
| *铅 (以 Pb 计), mg/kg | ≤ 0.8 | GB 5009.12 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg | ≤ 10.0 | GB 5009.22 |
| 苯并 (α) 芘, μg/kg | ≤ 10.0 | GB 5009.27 |

注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

2.4 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。

2.5 食品生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它卫生要求

食品添加剂应符合GB 2760的要求；真菌毒素限量应符合GB 2761的规定；污染物限量应符合GB 2762的要求；农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

3 检验

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

H N

Q B

编制说明

调味油是以食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、葵花籽油）、辣椒籽、干辣椒、花椒、葱、生姜、蒜（经清理、油炸或炒熟、压榨或不压榨、过滤、冷却、静置）为原料、添加或不添加花椒提取物、辣椒油树脂、香葱油、生姜油、大蒜油，经调配、混合、灌装、包装加工而成的调味油。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》，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准规定了调味油的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

商丘市乡味浓食品有限公司

2017年08月01日

Q B

编制说明

本标准适用于以芝麻酱（芝麻经筛选、漂洗、烘炒、磨酱）为主要原料，配以花生酱（花生经筛选、烘炒、脱红衣、磨酱），加入调味品【香辛料（花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、生姜、胡椒、豆蔻、辣椒、孜然中的一种或多种，经粉碎、研磨）、植物油（大豆油或菜籽油）、花椒油、辣椒油、蒜油、葱油、食用盐、鸡精中的多种】或不加入，经混合、调和、稳定、检验、灌装、包装而成的芝麻混合酱。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 LS/T 3220《芝麻酱》和 DBS41/001《食品安全地方标准 复合调味料》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准规定了芝麻混合酱的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

本标准中芝麻酱和调味品的总含量为 50%–70%，花生酱的含量为 30%–50%（其中芝麻酱的含量大于花生酱）。根据 GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》所规定，芝麻酱（属其他熟制坚果及籽类）的黄曲霉毒素 $B_1 \leq 5.0 \mu\text{g}/\text{kg}$ ，调味品的黄曲霉毒素 $B_1 \leq 5.0 \mu\text{g}/\text{kg}$ ；花生酱（属花生及其制品）的黄曲霉毒素 $B_1 \leq 20.0 \mu\text{g}/\text{kg}$ ；介于这种情况，故将黄曲霉毒素 B_1 的指标定为 $\leq 9.5 \mu\text{g}/\text{kg}$ 。

商丘市乡味浓食品有限公司

QB