



411483S-2026



河南永奇食品有限公司企业标准

Q/HYQ 0001S-2026

固态复合调味料（芝麻盐）

2026-06-05 发布

2026-06-05 实施

河南永奇食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南永奇食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王永德。

本标准自发布实施日起替代 Q/HYQ 0001S-2026，备案号：410564S-2026。

H N

Q B

固态复合调味料（芝麻盐）

1 范围

本标准规定了固态复合调味料（芝麻盐）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以芝麻为主要原料，经漂洗、烘炒、扬烟、吹净、磨碎后，添加食用盐，添加奇亚籽、亚麻籽、葵花籽、花生、黄豆、白砂糖、大豆油、麻椒、辣椒、五香粉中的一种或几种为辅料，再经粉碎、搅拌混匀、熟制、冷却、灌装、包装等工艺加工而成的固态复合调味料（芝麻盐）。

根据原料不同分为：原味芝麻盐、麻辣芝麻盐、五香芝麻盐。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 奇亚籽应符合国家卫健委《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.4 葵花籽、花生、奇亚籽、亚麻籽应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 大豆油应符合 GB/T 1535 的规定。
- 2.1.6 黄豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 麻椒、辣椒、五香粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.9 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 的规定

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
状态	颗粒或粉末状	取适量样品，倒入一洁净的瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽、杂质，闻其气味，温开水漱口后品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味和滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

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	要求	检验方法
水分, g/100g	≤ 12.0	GB 5009.3

食用盐（以 NaCl 计）， g/100g	≤	38	GB 5009.44
酸价（KOH）（以脂肪计）， mg/g	≤	3	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）， g/100g	≤	0.5	GB 5009.227
*铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
无机砷（以 As 计）， mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ ， μg/kg	≤	5.0	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	采样方案及限量（若非指定，均以/25g 表示）				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， CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌， CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
注：样品的采集及处理按 GB4789.1 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

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、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以芝麻为主要原料，经漂洗、烘炒、扬烟、吹净、磨碎后，添加食用盐，添加奇亚籽、亚麻籽、葵花籽、花生、黄豆、白砂糖、大豆油、麻椒、辣椒、五香粉中的一种或几种为辅料，再经粉碎、搅拌混匀、熟制、冷却、灌装、包装等工艺加工而成的固态复合调味料（芝麻盐）。

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，作为组织生产、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。

河南永奇食品有限公司

H N

Q B