

Q/YXH

云南香海工贸有限公司企业标准

Q/YXH 0004 S—2020

代替 Q/YXH 0004 S-2019

半固体（酱）调味料

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 530103150S-2020

备案日期: 2020年12月18日

云南
备案
备案

2020-12-18 发布

2020-12-20 实施

云南香海工贸有限公司 发布

前 言

我公司生产的半固体（酱）调味料是以芝麻（白芝麻或黑芝麻）、花生仁（米）、葵花籽仁、食用玉米淀粉、食用盐、白砂糖等为原料，经筛选、清洗、炒制、冷却、脱皮、研磨、配料、混合搅拌、胶体磨均质、灌装、包装等工艺制成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和GB 2718-2014《食品安全国家标准 酿造酱》制定，其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替Q/YXH 0004 S-2019《半固体调味料》。

本标准由云南香海工贸有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：屈涛。

省食品
号: 53
日期:

半固体（酱）调味料

1 范围

本标准规定了半固体（酱）调味料的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以芝麻（白芝麻或黑芝麻）、花生仁（米）、葵花籽仁、食用玉米淀粉、食用盐、白砂糖等为原料，经筛选、清洗、炒制、冷却、脱皮、研磨、配料、混合搅拌、胶体磨均质、灌装、包装等工艺制成的半固体（酱）调味料。

2 规范性引用文件

本标准所列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

3 产品分类

根据配料和工艺的不同，产品可分为芝麻酱（又称纯芝麻酱、包括黑芝麻酱）、芝麻调味酱（又称混合芝麻酱、包括混合黑芝麻酱）、花生酱（又称纯花生酱）、花生调味酱（又称混合花生酱、复合型花生酱）。

3.1 芝麻酱：以芝麻（白芝麻或黑芝麻）为原料，经筛选、清洗、炒制、冷却、研磨、灌装、包装制成。

3.2 芝麻调味酱：以芝麻（白芝麻或黑芝麻）为主要原料，选用花生仁（米）、葵花籽仁、食用玉米淀粉、食用盐、白砂糖等为辅料，芝麻经筛选、清洗、炒制、冷却、研磨制成芝麻酱，花生仁（米）经筛选、炒制、冷却、脱皮、研磨制成花生酱，葵花籽仁经筛选、炒制、冷却、研磨制成葵花籽酱，再经配料、搅拌混合、加热熟化、胶体磨均质、灌装、包装制成。

3.3 花生酱：以花生仁（米）为原料，经筛选、清洗、炒制、冷却、脱皮、研磨、灌装、包装制成。

3.4 花生调味酱：以花生仁（米）为主要原料，选用芝麻、葵花籽仁、食用玉米淀粉、食用盐、白砂糖等为辅料，花生仁（米）经筛选、炒制、冷却、脱皮、研磨制成花生酱，芝麻经筛选、清洗、炒制、冷却、研磨制成芝麻酱，葵花籽仁经筛选、炒制、冷却、研磨制成葵花籽酱，再经配料、搅拌混合、加热熟化、胶体磨均质、灌装、包装制成。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。

4.1.2 花生仁(米)：应符合 GB/T 1532 或 NY/T 1067 的规定。

4.1.3 葵花籽仁：应符合 GB/T 11764 的规定。

4.1.4 食用玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 的规定。

4.1.5 食用盐：应符合 GB 2721 或 GB/T 5461 的规定。

4.1.6 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

4.1.7 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.8 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标				检验方法
	芝麻酱	芝麻调味酱	花生酱	花生调味酱	
色泽	土黄色至棕褐色，黑芝麻酱为纯黑色	乳黄色或棕黄色或棕褐色，黑芝麻调味酱为纯黑色或黑褐色	金黄色至褐黄色	乳黄色或棕黄色或棕褐色	取适量样品放入洁净的白瓷盘内，用玻璃棒搅拌铺平，置于自然光线明亮处，目视、鼻嗅、口尝。芝麻酱可按 LS/T 3220 中附录 A 执行。
滋味、气味	具有浓郁的熟芝麻香味，口感细腻，无哈喇味及其他异味	具有熟芝麻香味，口感细腻，无哈喇味及其他异味	具有浓郁的花生香味，口感细腻，无哈喇味及其他异味	具有花生香味，口感细腻，无哈喇味及其他异味	
组织形态	浓稠状酱体，允许有油脂析出	不流动的软膏状均匀酱体，允许有油脂析出	浓稠状酱体，可有油脂析出	不流动的软膏状均匀酱体，允许有微量油脂析出	
杂质	无肉眼可见的外来杂质				

4.3 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
		芝麻酱	芝麻调味酱	花生酱	花生调味酱	
水分, g/100g	≤	1.0	6.0	1.5	6.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤	—	—	3.0	5.0	GB 5009.4
蛋白质, g/100g	≥	—	—	25.0	12.5	GB 5009.5
脂肪, g/100g	≥	50.0	25.0	40.0	20.0	GB 5009.6

4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目		指 标	检验方法
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12

4.5 真菌毒素限量

企业标准
S-
年 月

应符合GB 2761的规定。

4.6 微生物指标

4.6.1 微生物限量应符合 GB 2718 的规定。

4.6.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070的规定的的方法检验。

4.8 食品添加剂

4.8.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准及有关规定。

4.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一次投料，同一生产线生产的同品种、同规格的产品为一批。

5.2 抽样

从每批产品中随机抽样，抽样基数不少于200瓶，抽样数量为12瓶，抽样总质量不得少于2kg，样品分成2份，1份用于检验，1份备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格，并附产品质量检验合格证后方可出厂，出厂检验项目按相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

型式检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目，正常生产情况下每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出进行型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有任一项不合格，则判该批产品为不合格品，不得复检，其余指标若有不合格项，允许用留样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

备案

6.1 标志

6.1.1 产品销售包装的标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应具有防尘、防雨、防晒设施，保持清洁卫生，不得与有毒、有害、易污染、有腐蚀性、易挥发和有异味的物品混运；运输过程中不得日晒、雨淋。装运时应轻拿、轻放、轻装、轻卸、防止重压。

6.4 贮存

产品应贮存于通风、阴凉、干燥、清洁、卫生，具有防尘、防蝇、防鼠设施的仓库中，不得日晒，不得与有毒、有异味、易挥发的物品混贮；产品堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。

承 诺 书

本食品安全企业标准备案单位保证：

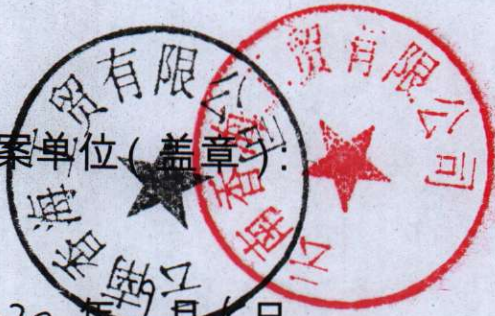
一、本次申请备案所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》，如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

备案单位（盖章）：

2020年9月5日



备案单位主要负责人（签字）：

陈海
2020年9月5日