



411439S-2018



清丰县卢家村食品有限公司企业标准

Q/QLJC 0002S-2018

调和芝麻酱

2018-05-22 发布

2018-05-22 实施

清丰县卢家村食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由清丰县卢家村食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：卢运才。

H N

Q B

调和芝麻酱

1 范围

本标准规定了调和芝麻酱的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以芝麻、花生为原料，经过筛选、漂洗、烘炒、混合、研磨、灌装、包装等工序制成的即食调和芝麻酱。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB19300 的规定。

2.1.2 花生应符合 GB/T 1532 和 GB19300 的规定。

2.1.3 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	试验方法
色泽	呈棕黄色或棕褐色	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。
滋、气味	具有芝麻、花生混合后特有香味,无焦糊味及其他异味	
性状	浓稠状,允许有少许油脂析出	
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 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, %	≤ 2.0	GB 5009.3
脂肪含量, %	≥ 45.0	GB 5009.6
细度(通过孔径0.30mm标准铜筛), %	≥ 97.0	LS/T 3220
含砂量, %	≤ 0.04	LS/T 3220
酸价(以脂肪计), (KOH) mg/g	≤ 3	GB 5009.229
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
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
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	采样方案及限量(若非指定,均以CFU/g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群	5	2	0.3MPN/g	1.5MPN/g	GB 4789.3MPN计数法

菌落总数	5	2	10^4	10^5	GB 4789. 2
霉菌	5	2	10^2	10^3	GB 4789. 15
酵母	5	2	10^2	10^3	
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌	2	2	100CFU/g	10000CFU/g	GB 4789. 10第二法
注：1、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、采样方案应符合GB 4789. 1的规定。					

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

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

出厂检验项目包括：感官、水分、脂肪含量、细度、含砂量、酸价、过氧化值、大肠菌群、菌落总数。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

调和芝麻酱是以芝麻、花生为原料，经过筛选、漂洗、烘炒、混合、研磨、灌装、包装等工序制成的即食调和芝麻酱。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 LS/T 3220 芝麻酱，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

清丰县卢家村食品有限公司

H N

Q B