



412413S-2018



洛阳学堂油脂食品有限公司企业标准

Q/LXY 0006S-2018

混合芝麻酱

2018-08-13 发布

2018-08-13 实施

洛阳学堂油脂食品有限公司 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》的规则要求编写。

本标准由洛阳学堂油脂食品有限公司提出。

本标准起草单位：洛阳学堂油脂食品有限公司。

本标准主要起草人：张学堂、原晖、马肖、藏爱丽。

H N

Q B

混合芝麻酱

1 范围

本标准规定了混合芝麻酱的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。
本标准适用于以芝麻酱、花生酱为原料，按 1:1 比例经混合、搅拌、灌装、封口加工而成。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。

2.1.2 花生酱应符合 NY/T 958 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
性状	浓稠状酱体，允许有油脂析出	从样品中取出适量，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
色泽	褐黄色或棕褐色	
气味、滋味	具有浓郁的花生、熟芝麻香味，口感细腻无异味	
杂质	无肉眼可见的外来物及霉斑点	

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 g/100g	≤ 1.0	GB 5009.3
蛋白质 g/100g	≥ 10	GB 5009.5
脂肪 g/100g	≥ 45	GB 5009.6
酸价（以脂肪计）(KOH) mg/g	≤ 3.0	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	≤ 0.18	GB 5009.12
细度（通过孔径0.30mm标准铜筛）/%	≥ 97.0	LS/T3220（附录B）
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

* 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

2.5 净含量及允许短缺量

项 目	采样方案 ^a 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 ⁴	10 ⁵	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 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母	5	2	10 ²	10 ³	
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

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

污染物限量应符合 GB2762 的规定；农药残留限量应符合 GB2763 的规定；真菌毒素限量应符合 GB2761 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：性状、色泽、气味、滋味、杂质、水分、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

混合芝麻酱是以芝麻酱、花生酱为原料，按 1: 1 比例经混合、搅拌、灌装、封口加工而成。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》标准和 NT/T958《花生酱》标准要求制定了本企业标准，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食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H

N

洛阳学堂油脂食品有限公司

Q

B