



413300S-2021



洛阳楚龙翔油脂食品有限公司企业标准

Q/LCS 0002S-2021

芝麻盐（固态复合调味料）

2021-12-27 发布

2021-12-27 实施

洛阳楚龙翔油脂食品有限公司 发布

前　　言

本标准由洛阳楚龙翔油脂食品有限公司提出。

本标准起草单位：洛阳楚龙翔油脂食品有限公司。

本标准主要起草人：楚秀丽、刘爽爽、谷亚博。

本标准自发布实施日起替代 Q/LCS 0002S-2019(备案号：413072S-2019)。

H N

Q B

芝麻盐（固态复合调味料）

1 范围

本标准规定了芝麻盐（固态复合调味料）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以芝麻为原料，经炒熟、磨碎，加入食用盐，混合、包装而制成的芝麻盐（固态复合调味料）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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	检验方法
性状	均匀一致的粉末状，无结块，固体，无虫蛀、无霉变	
色泽	黄色或黑色	
气、滋味	具有芝麻盐固有的气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	从样品中取出 100g，倒入一洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。

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	≤ 14	GB 5009.3
酸价(以脂肪计) (KOH)，mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)，g/100g	≤ 0.5	GB 5009.227
食用盐(以NaCl计)，g/100g	≤ 50	GB 5009.44
*铅(以Pb计)，mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 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 ^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, CFU/g	5	2	10	10^2	GB 4789. 3中的平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789. 10
霉菌, CFU/g	≤		25		GB 4789. 15

a样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。

注: n为同一批次产品应采集的数品件数, 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 JJF1070 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

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

芝麻盐（固态复合调味料）是以芝麻为原料，经炒熟、磨碎，加入食用盐，混合、包装而制成。

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，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食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳楚龙翔油脂食品有限公司

H N

QB