



413301S-2021



洛阳楚龙翔油脂食品有限公司企业标准

Q/LCS 0003S-2021

混合芝麻酱

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

本标准附录 A 为规范性附录。

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、崔瑞霞、谷亚博。

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、检验规则等。

本标准适用于以芝麻为主要原料，添加花生酱【花生酱或花生仁（经筛选、烘炒、脱皮、研磨）】、大豆、葵花籽仁、蜂蜜、花生蛋白粉、食用植物油（花生油、芝麻油中的一种或几种）、氢化大豆油或大豆起酥油、马铃薯淀粉、玉米淀粉中的一种或几种，经筛选、清洗、烘炒、磨酱、调配或不调配、灌装、包装加工而成的混合芝麻酱。

根据原辅料不同可分为不同产品。

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 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.3 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 大豆应符合 GB 1352 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 葵花籽仁应符合 GB/T 11764 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.7 花生蛋白粉应符合 Q/HSL 0003S 的规定（见附录 A）。
- 2.1.8 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 氢化大豆油、大豆起酥油应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.11 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.12 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.13 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 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	浓稠状酱体或带颗粒的酱体，允许有油脂析出	取适量样品中，倒入洁净的白瓷盘中，自然光下肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口后品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品特有的气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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, g/100g	≤ 1.0	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. 25	GB 5009. 227
细度 (通过孔径 0. 30mm 标准铜筛), %	≥ 97. 0	LS/T 3220
含砂量, g/100g	≤ 0. 040	LS/T 3220
脂肪含量, g/100g	≥ 50	GB 5009. 6
蛋白质含量, g/100g	≥ 5. 0	GB 5009. 5
灰分, g/100g	≤ 3. 0	GB 5009. 4
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0. 5	GB 5009. 11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0. 16	GB 5009. 12
黄曲霉毒素B ₁ , μ g/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	
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
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 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、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N
Q B

附录 A



4 10829S-2019



河南三源粮油食品有限责任公司企业标准

Q/HSL 0003S-2019

风味花生粉

2019-04-18 发布

2019-04-18 实施

河南三源粮油食品有限责任公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求编写。

本标准由河南三源粮油食品有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：董西余、李艳、李敬、曾照霞。

H N
Q B

风味花生粉

1 范围

本标准规定了风味花生粉的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以花生仁为原料，经精选、烘烤、去红衣、压榨、压榨饼进行粉碎、包装加工而成的风味花生粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.2 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	粉末状	从样品中随机取出一袋，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，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品固有的色泽	
气、滋味	具有花生固有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来物质	

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, g/100g	≤ 10.0	GB 5009.3
蛋白质(以干基计), g/100g	≥ 40	GB 5009.5
酸价(以脂肪计)(KOH), 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	≤ 0.18	GB 5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.15
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 20	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	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌, CFU/g ≤	25				GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
注 1: a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。					
注 2: 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JJF 1070的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

食品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、净含量及允许短缺量、大肠菌群。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为主要原料，添加花生酱【花生酱或花生仁（经筛选、烘炒、脱皮、研磨）】、大豆、葵花籽仁、蜂蜜、花生蛋白粉、食用植物油（花生油、芝麻油中的一种或几种）、氢化大豆油或大豆起酥油、马铃薯淀粉、玉米淀粉中的一种或几种，经筛选、清洗、烘炒、磨酱、调配或不调配、灌装、包装加工而成的混合芝麻酱。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，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