



411150 S-2021



长垣县李小勇香油调味品有限公司企业标准

Q/CLX 0001S-2021

混合芝麻酱及混合花生酱

2021-05-29 发布

2021-05-29 实施

长垣县李小勇香油调味品有限公司 发布

前 言

本标准由长垣县李小勇香油调味品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李永彬。

本标准自发布实施日起替代Q/CLX 0001S-2018。

H N
Q B

混合芝麻酱及混合花生酱

1 范围

本标准规定了混合芝麻酱及混合花生酱的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以芝麻或（和）花生仁为主要原料，经过筛选、清洗、烘炒、研磨，添加或不添加葵花籽仁、南瓜籽仁、核桃仁、松子仁、豌豆粉、食用植物油（花生油、小磨香油、大豆色拉油中的一种或几种）、单，双甘油脂肪酸酯中的几种，经混合、灌装、包装制成的混合芝麻酱及混合花生酱。

根据原料不同分为：花生芝麻酱、葵花籽芝麻酱、混合芝麻酱、芝麻花生酱、葵花籽花生酱、混合花生酱。

2 要求

2.1 原料

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

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

2.1.3 葵花籽仁、南瓜籽仁、核桃仁、松子仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.6 小磨香油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.7 大豆色拉油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.8 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

2.1.9 豌豆粉应符合 LS/T 3302 和 GB 2715 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
色 泽	具有各原料混合后应有的色泽	从样品中取出100g，倒入一洁净烧杯中，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。
滋、气味	具有各原料混合后应有的气、滋味，口感细腻，无异味	
性状	浓稠状酱体，允许有油脂析出	
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，%	≤ 5.0	GB 5009.3
脂肪含量，%	≥ 30.0	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		≤	0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	以花生为主要原料的产品	≤	10	GB 5009.22
	以芝麻为主要原料的产品	≤	5.0	
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
霉菌/（CFU/g） ≤	25				GB 4789.15
酵母/（CFU/g）	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
沙门氏菌/（/25g）	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	2	100	10000	GB 4789.10 第二法
注：1、a样品的采样及处理按GB 4789.1。					
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。					

2.5 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 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

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定；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、水分、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以芝麻或（和）花生仁为主要原料，经过筛选、清洗、烘炒、研磨，添加或不添加葵花籽仁、南瓜籽仁、核桃仁、松子仁、豌豆粉、食用植物油（花生油、小磨香油、大豆色拉油中的一种或几种）、单，双甘油脂肪酸酯中的几种，经混合、灌装、包装制成的混合芝麻酱及混合花生酱。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的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

长垣县李小勇香油调味品有限公司

H N
Q B