



411884S-2022



漯河骊轩食品有限公司企业标准

Q/LLS 0002S-2022

坚果复合酱

2022-07-14 发布

2022-07-14 实施

漯河骊轩食品有限公司 发布

前 言

本标准由漯河骊轩食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：谢永广、袁大伟。

本标准代替 Q/LLS 0002S-2022（备案号 411232S-2022）。

H N

Q B

坚果复合酱

1 范围

本标准规定了坚果复合酱的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以坚果籽类（巴旦木仁、核桃仁、榛子仁、松子仁、腰果仁、葵花籽、开心果仁、碧根果仁、夏威夷果仁、杏仁、芝麻、花生、黄豆、鲍鱼果仁中的几种）为原料，经筛选、烘烤或烘炒、脱皮或不脱皮、研磨、搅拌、灌装、包装加工而成的即食坚果复合酱。

根据添加原料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 巴旦木仁、核桃仁、榛子仁、松子仁、腰果仁、葵花籽、开心果仁、碧根果仁、夏威夷果仁、杏仁、鲍鱼果、黄豆应符合 GB 19300 的规定。

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

2.1.3 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.4 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	半固态	取适量试样倒入一洁净烧杯中，在自然光线下，观察其性状、色泽、杂质。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋 味	具有本品特有气味和滋味，无异味	
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, g/100g	≤ 10.0	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	≤ 0.5	GB 5009.227
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.16	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：*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
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10

注: ^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

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

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以坚果籽类（巴旦木仁、核桃仁、榛子仁、松子仁、腰果仁、葵花籽、开心果仁、碧根果仁、夏威夷果仁、杏仁、芝麻、花生、黄豆、鲍鱼果仁中的几种）为原料，经筛选、烘烤或烘炒、脱皮或不脱皮、研磨、搅拌、灌装、包装加工而成的即食坚果复合酱。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 GB 19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》要求，制订了本企业标准，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。

漯河骊轩食品有限公司

H N

Q B