



411837S-2023



洛阳市史福记香料有限公司企业标准

Q/LSX 0006S-2023

芝麻花生调和酱及花生芝麻调 和酱

2023-06-23 发布

2023-06-23 实施

洛阳市史福记香料有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳市史福记香料有限公司提出并起草。

本标准起草人：徐海霞、邓力戈、魏利萍、史景阳。

H N
Q B

芝麻花生调和酱及花生芝麻调和酱

1 范围

本标准规定了芝麻花生调和酱及花生芝麻调和酱的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以芝麻（经筛选、漂洗、焙炒）为主要原料，添加花生（经筛选、烘炒、脱皮），经研磨、混合搅拌、灌装、封口、包装加工而成的花生芝麻调和酱；

或以花生（经筛选、烘炒、脱皮）为主要原料，添加芝麻（经筛选、漂洗、焙炒），经研磨、混合搅拌、灌装、封口、包装加工而成的芝麻花生调和酱。

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 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 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	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、无色、透明的烧杯中，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。
色泽	具有本品应有的色泽	
气滋味	具有产品应有的气、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	≤ 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
无机砷（以As计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
*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 和 GB/T 4789. 22 执行； 注：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 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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以芝麻（经筛选、漂洗、焙炒）为主要原料，添加花生（经筛选、烘炒、脱皮），经研磨、混合搅拌、灌装、封口、包装加工而成的花生芝麻调和酱；

或以花生（经筛选、烘炒、脱皮）为主要原料，添加芝麻（经筛选、漂洗、焙炒），经研磨、混合搅拌、灌装、封口、包装加工而成的芝麻花生调和酱。

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 31644《食品 安全国家标准 复合调味料》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。

洛阳市史福记香料有限公司