



412621S-2023



漯河骊轩食品有限公司企业标准

Q/LLS 0008S-2023

坚果籽类酱

2023-08-18 发布

2023-08-18 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。

本标准主要起草人：袁大伟、张志勇

H N

Q B

坚果籽类酱

1 范围

本标准规定了坚果籽类酱的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以脱皮核桃仁、杏仁、腰果仁、榛子仁、松籽仁、开心果仁、南瓜籽仁、葵花籽仁、黄豆、黑豆中的一种或几种为原料，加入或不加入大豆油，经挑选、烘烤、冷却；或以外购熟制的脱皮核桃仁、杏仁、腰果仁、榛子仁、松籽仁、开心果仁、南瓜籽仁、葵花籽仁、黄豆、黑豆、大豆油中的一种或多种为原料；经研磨、搅拌、灌装而成的的酱状产品。

根据原料不同分为：核桃仁酱、杏仁酱、腰果仁酱、榛子仁酱、松籽仁酱、开心果仁酱、坚果复合酱、不加油籽类酱（南瓜籽仁酱、葵花籽仁酱）、加油籽类酱（黄豆酱、黑豆酱）。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.2 黄豆、黑豆应符合 GB 1352 的规定。

2.1.3 脱皮核桃仁应符合 LY/T 1922、GB 19300 的规定。

2.1.4 杏仁、腰果仁、榛子仁、松籽仁、开心果仁、南瓜籽仁、葵花籽仁应符合 GB 19300 中生制品的规定。

2.1.5 外购熟制的脱皮核桃仁、杏仁、腰果仁、榛子仁、松籽仁、开心果仁、南瓜籽仁、葵花籽仁、黄豆、黑豆应符合 GB/T 22165 中烘炒类的规定。还应符合 GB 19300 中熟制品的规定。

2.1.6 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 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，口感细腻，无颗粒感	取适量样品，放置在白色瓷器盘内，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，品其滋味
色泽	具有相应品种、均匀一致应有的色泽	
气、滋味	具有相应品种应有的浓郁香气、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
细度	98%以上样品通过 100 目标准筛	附录 A
水分, g/100g	≤ 3.0	GB 5009.3

灰分, g/100g	≤	3.0	GB 5009.4
蛋白质, g/100g	≥	12	GB 5009.5
脂肪, g/100g	≥	40	GB 5009.6
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤	3	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
镉 ^a (以Cd计), mg/kg	≤	0.2	GB 5009.15
铬 ^a (以Cr计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
铅 [*] (以Pb计), mg/kg	≤	0.16	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注: a 仅限黄豆、黑豆为主要原料的产品。 *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 规定

表 3 微生物限量

项 目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 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 和 GB/T 4789.21 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 生产加工过程中的卫生要求

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

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

附录 A

细度的测验方法

称取样品 100g 置于 1000mL 烧杯中，逐渐加水至 800mL 并不停搅拌，使样品呈乳浊状态，然后全部倒入 100 目标准检验筛中过筛。用水冲洗烧杯并倒入标准检验筛中，直至筛中流出的水清为止。将筛中残渣移入预先干燥恒重的滤纸上，多余的水滤尽后，放入 105℃干燥箱内干燥 2h，取出置于干燥器内冷却 0.5h，称量，并重复干燥恒重。按下式计算：

$$X = \frac{m_1 - m_2}{m_1}$$

式中：X:细度，单位为百分数，%；

m_1 :样品质量，单位为克，g；

m_2 :干燥至恒重的残渣质量，单位为克，

编制说明

本标准适用于以脱皮核桃仁、杏仁、腰果仁、榛子仁、松籽仁、开心果仁、南瓜籽仁、葵花籽仁、黄豆、黑豆中的一种或几种为原料，加入或不加入大豆油，经挑选、烘烤、冷却；或以外购熟制的脱皮核桃仁、杏仁、腰果仁、榛子仁、松籽仁、开心果仁、南瓜籽仁、葵花籽仁、黄豆、黑豆、大豆油中的一种或多种为原料；经研磨、搅拌、灌装而成的的酱状产品。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 坚果和籽类食品》制定本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

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