



413257S-2024



洛阳楚龙翔油脂食品有限公司企业标准

Q/LCS 0002S-2024

芝麻盐（固态复合调味料）

2024-12-25 发布

2024-12-25 实施

洛阳楚龙翔油脂食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳楚龙翔油脂食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：楚秀丽。

本标准代替：Q/LCS 0002S-2021（备案号：413300S-2021）

H N

Q B

芝麻盐（固态复合调味料）

1 范围

本标准规定了芝麻盐（固态复合调味料）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，芝麻经清洗、筛选、烘炒、磨碎，配以食用盐，添加或不添加香辛料粉【葱、蒜、香叶、辣椒、桂皮（肉桂）、孜然、小茴香、甘草、八角、胡椒、麻椒、花椒、姜中的一种或几种】、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、鸡精调味料、白砂糖中的一种或几种，经混合、包装加工制成的芝麻盐（固态复合调味料）。

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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.5 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.6 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.7 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 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 | 均匀一致的粉末状，无结块，固体，无虫蛀、无霉变 | 从样品中取出 100g，倒入一洁净的白瓷盘中，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 | 具有该产品应有的色泽 | |
| 滋、气味 | 具有该产品应有的气味、滋味，咸鲜适口，无哈喇味， 无其他异味 | |
| 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 | ≤ 14 | 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 |

| | | | |
|---------------------------------------------------------------|---|-----|------------|
| 食用盐（以 NaCl 计），% | ≤ | 50 | GB 5009.44 |
| *铅（以 Pb 计），mg/kg | ≤ | 0.9 | GB 5009.12 |
| 无机砷（以 As 计），mg/kg | ≤ | 0.1 | GB 5009.11 |
| 注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 | | | |
| 无机砷可先测定其总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定。 | | | |

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 |
| 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 |
| 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

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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群的检验。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为主要原料，芝麻经清洗、筛选、烘炒、磨碎，配以食用盐，添加或不添加香辛料粉【葱、蒜、香叶、辣椒、桂皮（肉桂）、孜然、小茴香、甘草、八角、胡椒、麻椒、花椒、姜中的一种或几种】、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、鸡精调味料、白砂糖中的一种或几种，经混合、包装加工制成的芝麻盐（固态复合调味料）。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，参考 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。

洛阳楚龙翔油脂食品有限公司

H N
Q B