



410103S-2024



洛阳楚龙翔油脂食品有限公司企业标准

Q/LCS 0003S-2024

混合芝麻酱及混合花生酱

2024-01-08 发布

2024-01-08 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。

本标准自发布实施日起替代 Q/LCS 0003S-2021. (413301S-2021)

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、花生中的一种或几种为主要原料，经筛选、清洗、焙炒、研磨，添加食盐、香辛料（粉）（辣椒、洋葱、葱、大蒜、姜、肉桂、肉豆蔻、小豆蔻、花椒、香葱、青花椒、小茴香、八角、孜然、月桂叶、芫荽、白胡椒、黑胡椒、姜黄、桂皮、砂仁、丁香、草果中的一种或几种）、调味油（藤椒油、花椒油、芥末油、麻椒油、辣椒油中的一种或几种）、绵白糖、白砂糖、味精、酿造酱油、酿造食醋、蚝油、鸡精调味料、鸡粉调味料、韭花酱、食用菌（粉）（香菇、杏鲍菇、平菇、双孢蘑菇、羊肚菌、牛肝菌、金针菇、木耳、银耳中的一种或几种）、核桃仁、芝麻粒、花生粒、红枣粉、蜂蜜、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、芝麻油、橄榄油中的一种或几种）、起酥油（氢化棕榈油）、食用氢化油（氢化玉米油、氢化椰子油、氢化葵花籽油、氢化大豆油中的一种或几种）、人造奶油、代可可脂、植脂奶油、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、食品用香精中的一种或几种，经调配、混合、灌装、包装等加工而成的包含两种及两种以上调味料的半固态复合调味料（混合芝麻酱及混合花生酱）。

根据原辅料不同，可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 芝麻（白芝麻、黑芝麻）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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 香辛料（粉）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.5 调味油应符合 NY/T 2111 的规定。

2.1.6 绵白糖应符合 GB/T 1445 和 GB 13104 的规定。

2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.8 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.9 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.10 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

2.1.11 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

2.1.12 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 和 GB 31644 的规定。

2.1.13 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 和 GB 31644 的规定。

2.1.14 韭花酱应符合 GB 2718 的规定。

2.1.15 食用菌（粉）应符合 GB 7096 的规定。

2.1.16 核桃仁、芝麻粒、花生粒应符合 GB 19300 的规定。

- 2.1.17 红枣粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.18 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.19 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.20 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.21 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.22 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.23 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.24 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.25 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.26 起酥油（氢化棕榈油）应符合 LS/T 3218 和 GB 15196 的规定。
- 2.1.27 食用氢化油应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.28 人造奶油应符合 LS/T 3217 和 GB 15196 的规定。
- 2.1.29 代可可脂应符合 GB/T 19343 和 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.30 植脂奶油应符合 SB/T 10419 和 GB 15196 的规定。
- 2.1.31 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.32 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.33 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.34 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.35 食品用香精应符合 GB 30616 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	具有本品应有的色泽	取适量样品倒入一洁净、无色、透明的烧杯中，自然光下用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
性状	浓稠状，允许有油脂析出	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味，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(KOH)(以脂肪计), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229

过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
食用盐（以Cl ⁻ 计），g/100g	≤	5.0	GB 5009.44
铅*（以Pb计），mg/kg	≤	0.18	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	20（以花生为主料的产品）	GB 5009.22
		5.0（以芝麻为主料的产品）	
*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

即食产品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	100	GB 4789.3 平板计数法
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4

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

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，兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定，新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、水分。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、花生中的一种或几种为主要原料，经筛选、清洗、焙炒、研磨，添加食盐、香辛料（粉）（辣椒、洋葱、葱、大蒜、姜、肉桂、肉豆蔻、小豆蔻、花椒、香葱、青花椒、小茴香、八角、孜然、月桂叶、芫荽、白胡椒、黑胡椒、姜黄、桂皮、砂仁、丁香、草果中的一种或几种）、调味油（藤椒油、花椒油、芥末油、麻椒油、辣椒油中的一种或几种）、绵白糖、白砂糖、味精、酿造酱油、酿造食醋、蚝油、鸡精调味料、鸡粉调味料、韭花酱、食用菌（粉）（香菇、杏鲍菇、平菇、双孢蘑菇、羊肚菌、牛肝菌、金针菇、木耳、银耳中的一种或几种）、核桃仁、芝麻粒、花生粒、红枣粉、蜂蜜、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、芝麻油、橄榄油中的一种或几种）、起酥油（氢化棕榈油）、食用氢化油（氢化玉米油、氢化椰子油、氢化葵花籽油、氢化大豆油中的一种或几种）、人造奶油、代可可脂、植脂奶油、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、食品用香精中的一种或几种，经调配、混合、灌装、包装等加工而成的包含两种及两种以上调味料的半固态复合调味料（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，参照 GB 31644《食品安全国家标准复合调味料》要求制订本企业标准，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。