

备案号：QB64/0279S-2023

# Q/LXCS

## 宁夏辣香厨食品有限责任公司企业标准

Q/LXCS 0005S—2023

### 复合芝麻酱

2023-06-13 发布

2023-06-13 实施

宁夏辣香厨食品有限责任公司 发布

## 前 言

本文件相关指标是参照GB 31644—2018《食品安全国家标准 复合调味料》确定。

本文件是按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》编写。

本文件由宁夏辣香厨食品有限责任公司提出。

本文件由宁夏辣香厨食品有限责任公司负责起草。

本文件主要起草人：李发秀。

本文件有效期五年。

# 复合芝麻酱

## 1 范围

本文件规定了复合芝麻酱的技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于以芝麻酱、腐乳、韭菜花酱、花生酱、豆瓣酱、番茄酱、调味品、食用植物油、香辛料等为主要原料，添加或不添加其他辅料，经过清理、配料（拼配）、混合、搅拌、包装等工序制成的具有显著复合芝麻酱香味的半固态调味品复合芝麻酱。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
  - GB 2718 食品安全国家标准 酿造酱
  - GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
  - GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
  - GB/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
  - GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
  - GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
  - GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
  - GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
  - GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
  - GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
  - GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
  - GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
  - GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
  - GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
  - GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
  - GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
  - LS/T 3220 芝麻酱
  - QB/T 1733.4 花生酱
- 国家质量监督检验检疫总局令（2005）75号《定量包装商品计量监督管理办法》

## 3 技术要求

### 3.1 原料要求

3.1.1 花生酱应符合 QB/T 1733.4 要求。

- 3.1.2 芝麻酱应符合 LS/T 3220 要求。
- 3.1.3 食用油应符合 GB 2716 要求。
- 3.1.4 豆瓣酱应符合 GB 2718 要求。
- 3.1.5 香辛料应符合 GB/T 15691 标准要求。
- 3.1.6 腐乳、韭菜花酱、番茄酱、调味品等原辅料应符合相关标准要求

### 3.2 感官指标

感官指标应符合表1规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标
外 观	酱体，允许有少许油脂析出，无正常视力可见外来杂质，无霉变
色 泽	具有复合芝麻酱应有的色泽，色泽正常
滋味气味	具有复合芝麻酱应有的气味与滋味，无哈喇味、无异味

### 3.3 理化指标

理化指标应符合表2规定。

表 2 理化指标

项 目	要 求
水分/%	≤10.0
脂肪含量/%	≥20.0
酸值（以脂肪计）/（KOH）mg/g	≤3.0
过氧化值（以脂肪计）/%	≤0.25
总砷(以AS计)/（mg/kg）	≤0.5
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤0.7
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> /（ug/kg）	≤20

### 3.4 微生物指标

微生物指标应符合表3规定。

表 3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数 /（CFU/g）	≤50000
大肠菌群/（MPN/100g）	≤30
致病菌	按 GB 29921 规定执行

## 4 食品添加剂

- 4.1 食品添加剂质量应符合相应标准和有关规定。
- 4.2 食品添加剂的使用品种和使用量应符合 GB 2760 规定。

## 5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881规定。

## 6 试验方法

- 6.1 感官指标用感官方法检验。
- 6.2 总砷按 GB 5009.11 规定方法检验。
- 6.3 铅按 GB 5009.12 规定方法检验。
- 6.4 水分按 GB 5009.3 规定方法检验。
- 6.5 脂肪含量按 GB 5009.6 规定方法检验。
- 6.6 酸值按 GB 5009.229 规定方法检验。
- 6.7 过氧化值按 GB 5009.227 规定方法检验。
- 6.8 黄曲霉毒素 B1 按 GB 5009.22 规定方法检验。
- 6.9 菌落总数按 GB 4789.2 规定方法检验。
- 6.10 大肠菌群按 GB/T 4789.3 规定方法检验。
- 6.11 致病菌按 GB 29921 规定方法检验。

## 7 检验规则

- 7.1 以同一批原料同一班次生产的产品为一批，从每批产品中随机抽样 10 个最小包装（总量不少于 1000ml）进行检验。
- 7.2 每批产品须经质检部门检验合格后附有合格证方可出厂。
- 7.3 检验分出厂检验和型式检验。
  - 7.3.1 出厂检验项目为水分、酸值、过氧化值、菌落总数、大肠菌群、净含量。
  - 7.3.2 型式检验每 6 个月进行 1 次，在有下列情况之一时亦应随时进行：
    - a) 新产品投产时；
    - b) 正式生产后，原料、工艺有较大变化时；
    - c) 产品长期停产后恢复生产时；
    - d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
    - e) 监督机构提出要求时。
- 7.4 检验如有不合格项目，可在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

## 8 标志、包装、运输、贮存

### 8.1 标志

应符合GB 7718和GB 28050规定。

### 8.2 包装

- 8.2.1 内包装采用符合国家食品安全要求的包装材料。包装定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号。
- 8.2.2 产品外包装应牢固、干燥、清洁、无异味、无毒、便于装卸、仓储和运输。

### 8.3 运输

运输工具应清洁卫生，运输时应防止污染，不得与有毒、有害及有异味的物品混运。

### 8.4 贮存

应贮存在阴凉、通风、干燥的库房内，不得与有毒、有害、有异味的物品共同存放，产品码放应离地10cm以上，离墙20cm以上。

在上述条件下，根据包装不同，产品具体保质期以包装标签标示为准。

---