

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
21010156 S-2022 号

Q/XAJ

辽宁新澳嘉食品有限公司企业标准

Q/XAJ 0001S-2022

花生芝麻调合酱

已备案的企业标准中食品安全
相关内容与食品安全国家标准或者
地方标准冲突的，该备案自动废止。



2022-03-22 发布

2022-04-25 实施

辽宁新澳嘉食品有限公司 发布

前 言

本标准按照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》给出的规则编写。

本标准安全指标依据GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》制定，大肠菌群指标参照GB 19300-2014《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》制定，致病菌限量依据GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》制定，酸价、过氧化值参照QB/T 1733.4-2015《花生酱》制定。其中铅的指标严于国家食品安全标准，其它指标根据产品实测值制定。

本标准由辽宁新澳嘉食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张君。

本标准属首次发布。

花生芝麻调合酱

1 范围

本标准规定了花生芝麻调合酱的要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以花生、芝麻为主要原料，以食用植物油为辅料，经筛选、配料、研磨、混合、灌装工艺制成的花生芝麻调合酱。

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/T 191 包装储运图示标志
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- 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 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号 《定量包装商品计量监督管理规定》
- 国家质量监督检验检疫总局令（2009）第 123 号 《食品标识管理规定》

3 要求

3.1 原料要求

3.1.1 花生、芝麻：应符合 GB 19300 的规定。

3.1.2 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。

3.2 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	具有本品固有色泽	取适量样品放置于白瓷盘中,在自然光线下观察色泽、组织形态和杂质,嗅其气味,尝其滋味。
组织形态	浓稠状,允许有少许油脂析出	
滋、气味	具有花生、芝麻混合后固有的滋、气味、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分 / (g/100g) ≤	2.0	GB 5009.3
酸价 (KOH) / (mg/g) ≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值 / (g/100g) ≤	0.25	GB 5009.227
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg) ≤	0.19	GB 5009.12
总砷 (以 As 计) / (mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg) ≤	20	GB 5009.22

3.4 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

微生物指标	*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
a样品的采样及处理按GB 4789.1执行					

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合国家相应的标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.7 其他真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.8 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

3.9 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF 1070 规定的方法测定。

4 检验规则

4.1 入库检验

原辅料、包装材料入库前应由生产企业的质量检验部门按标准要求检验或验收供方证明，合格后方可入库。

4.2 组批与抽样

以一次投料、同一班次、同一生产线生产的产品为一批。从提交检验批中，随机抽取一定数量（样品应满足检验需要）样品，分成两份，一份检验，一份留样备检。

4.3 出厂检验

每批产品须经生产厂质量检验部门按本标准要求逐批检验，检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、水分、酸价、过氧化值、大肠菌群、净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验的项目为本标准要求中的全部项目。

4.4.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产6个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

4.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

5 标志、包装、运输和贮存

5.1 标志

产品包装标签应符合GB 7718和《食品标识管理规定》的规定，外包装标志应符合GB/T 191的规定。

5.2 包装

产品的包装材料应卫生清洁、干燥、无毒、无异味，内包装采用塑料袋（或塑料瓶、桶），应符合GB 4806.7的规定、内包装采用玻璃瓶，应符合相应标准的规定，外包装物采用瓦楞纸箱，应符合GB/T 6543的规定。

5.3 运输

产品在运输过程中要防止污染、避免日晒、雨淋及受潮。运输工具应清洁、卫生、干燥，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装运输。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁、通风、干燥、阴凉、无虫害和鼠害的仓库内，不得与有毒、有异味、有腐蚀性、潮湿的物品混合堆放。产品纸箱外包装应放在托盘上，离地、离墙10cm以上，中间备有通道。产品码放整齐，码放高度以不倒塌、无压坏外包装为限。

在本标准规定的贮存条件下，在包装完整、未经启封的情况下，保质期以产品标签标注为准。

Q/XAJ 0001S-2022

