辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 021 S- 2017 号

Q/SHX

沈阳市苏家屯区华秀香油调料加工厂企业标准

Q/SHX 0002S—2017

代替 Q/SHX 0002S—2014

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。

2017-06-16 发布　　2017-08-10 实施

沈阳市苏家屯区华秀香油调料加工厂　发布

前　　言

本标准按据 GB/ T1.1-2009《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准污染物指标依据GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定；黄曲霉菌素B1依据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；致病菌依据GB 29921-2013 《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定；水分、蛋白质、酸价、过氧化值参照QB/T 1733.4-2015 《花生酱》制定。其中铅指标严于国家标准。脂肪、细度指标依据产品实测值制定。

本标准是对Q/SHX 0002S-2014标准的修订，与原标准主要差异：

——修改标准前言；

——修改补充规范性引用文件；

——修改理化指标；

本标准由沈阳市苏家屯区华秀香油调料加工厂提出并起草。

本标准主要起草人：杨秀华。

本标准代替标准的历次版本发布情况：

----Q/SHX 0002S-2014。

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、试验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以花生、芝麻为主要原料，以小麦粉、食用植物油为辅料，花生成分大于51%，芝麻成分20%，经配料、炒制、混合而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 2715 食品安全国家标准 粮食

GB 2716 食用植物油卫生标准

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 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

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/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 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

SQB/T 1733.1 花生制品通用技术条件

GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品

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

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规范

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方法》

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 原辅料要求

3.1.1 花生、芝麻：应符合 GB 19300 的规定。

3.1.2 小麦粉：应符合 GB 2715 的规定。

3.1.3 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	取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下观察色泽、组织形态、杂质，鼻嗅、口尝其滋、气味。
滋、气味	具有花生、芝麻混合后固有的滋味和气味，无异味	
组织形态	状酱体、允许有油脂析出	
杂　　质	无正常视力可见外来杂质	

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
蛋白质/(g/100g)	≥	12.5	GB 5009.5
脂肪/ (g/100g)	≥	35.0	GB 5009.6
细度/(g/100g)	≥	95.0	QB/T 1733.1
酸价（以脂肪计）(HOK) /(mg/g)	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）/(g/100g)	≤	0.25	GB 5009.227
总砷（以 As 计）/(mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.11
铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤	0.1	GB 5009.12
黄曲霉菌素 B_1/(μg/kg)	≤	5.0	GB 5009.22

3 微生物限量

应符合表3、表4的规定。

表3 菌落总数限量

项目	采样方案*及限量（若非指定，均以CFV/g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10^2	GB 4789.3平板计数法
*样品的采样及处理按GB 4789.1进行。					

表4 致病菌限量

项　　目	采样方案*及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌/（/25g）	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	2	100	1000	GB 4789.10 第二法
注1：样品的采样及处理按GB 4789.1执行。注2：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为致病菌指标可接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。					

3.5 其他污染物限量

应符合GB 2762的规定。

3.6 生产加工过程

应符合GB 14881的规定。

3.7 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。

4 检验规则

4.1 原辅料检验

原辅料须经本企业质检部门检验合格或验证供货方提供的检验合格证明后方可使用。

4.2 组批与抽样

以同一班次生产的产品为一批。每批产品中随机抽取样品1kg，样品分成两份，一份检验，一份备样

4.3 出厂检验

产品应经企业质量检验部门检验合格，附合格证明后方可出厂。出厂检验项目为标准中的感官要求、水分、酸价、过氧化值、大肠菌群、净含量。

4.4 型式试验

4.4.1 检验项目为要求中的全部项目。

4.4.2 正常生产时每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

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结果差异较大时；

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、贮存

5.1 标志

产品包装标签内容应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。箱表面包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

产品包装应严密、牢固。包装材料采用复合材料的应符合 GB 9683 的规定，采用塑料制品的应符合 GB 4806.7 的规定。外包装应符合 GB/T 6543 的规定。

5.3 运输

运输工具应清洁，干燥、卫生且具有防雨、防潮、防暴晒等措施。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

5.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、阴凉、通风、干燥，具有防尘、防蝇、防虫、防鼠的仓库内，严禁与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同贮，产品应离墙离地分类堆放，应有垫离架，离地 10cm，离墙 20cm。

在标准规定的贮存条件下，产品保质期为 18 个月。