

受理号：223512S-2021

[新模板标记勿删]

Q/JLQT

吉林省齐小双调味品有限公司企业标准

Q/JLQT0001S-2021

混合芝麻酱

2021-09-15 发布

2021-09-15 实施

吉林省齐小双调味品有限公司 发布

混合芝麻酱

1 范围

本标准适用于以芝麻、花生仁为原料，经原料预处理、烘炒、冷却、研磨、混合、灌装、包装等工艺制成半固态复合调味料类的混合芝麻酱。

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	包装贮运图示标志
GB/T 1532	花生
GB 2716	食品安全国家标准 植物油
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 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
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 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 5009.227	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 5749	生活饮用水卫生标准
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/T 11761	芝麻
GB 14881	食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范
GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件
GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
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
GB 31644	食品安全国家标准 复合调味料
QB/T 4594	玻璃容器 食品罐头瓶
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

国家质检总局令第75号（2005） 定量包装商品计量监督管理办法
国家质检总局令第123号（2009） 食品标识管理规定

3 技术要求

3.1 原料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可管理等方面的规定。

- 3.1.1 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
3.1.2 花生仁应符合 GB/T 1532 的规定。
3.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 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	淡黄色或黄色或棕色	取试样置于洁净白色瓷盘中，在自然光线目测色泽、形态，用嗅觉鉴别气味，用口感品尝滋味
组织形态	固态或固态液态混合状，允许有部分油状分离，粘稠适中	
滋、气味	有芝麻和花生混合后的香味，无焦糊味及无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分，%	≤ 1.0	GB 5009.3
酸价，(KOH) mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值，g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227

3.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	限 量	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

3.5 微生物限量

应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

致病菌限量	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100 CFU/g	10000 CFU/g	GB 4789.10 第二法

表 4 续 微生物限量

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为致病菌指标可以接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。

4 净含量

应符合国家质检总局令第 75 号（2005）的规定，并按照 JJF 1070 规定的方法检验。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 出厂检验

产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

出厂检验项目包括：感官、酸价、过氧化值、净含量。

6.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时每半年进行一次型式检验。遇有下列情况时也应进行型式检验：

- (1)更换设备或长期停产再恢复生产时；
- (2)原辅料质量出现大的波动时；
- (3)出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- (4)国家食品质量安全监管机构提出要求时。

6.3 组批

同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

6.4 抽样方法和抽样数量

从同批产品中随机抽取样品 5 箱，每箱中抽 200g，样品分成两份，一份用于检验，另一份留样备查。

6.5 判定规则

检测结果全部合格时则判该批产品合格。

感官、净含量、理化指标等项目有 2 项(含 2 项)以上不合格时，则判该批产品不合格；如有 1 项不合格时，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。

污染物一次检验不合格，则为不合格，不得复检。

7 标签

应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令第 123 号（2009）的规定。

7.1 标签式样

食品名称：混合芝麻酱

配料表：芝麻、花生仁

净含量/规格：g/袋；按生产实际标注

生产者的名称、地址和联系方式：吉林省齐小双调味品有限公司；农安县合隆镇国家屯村牛局子屯西侧；13844146778

生产日期和保质期：见包装袋；常温 18 个月

贮存条件：阴凉的干燥处

食品生产许可证编号：

产品标准代号：Q/JLQT0001S

7.2 营养成分表

应符合表 5 的规定。

表 5 营养成分表

项 目	每 100 克 (g)	NRV%
能量	2599 千焦 (kJ)	31%
蛋白质	24.2 克 (g)	40%
脂肪	57.2 克 (g)	95%
碳水化合物	4.2 克 (g)	1%
钠	40 毫克 (mg)	2%

8 包装

包装袋选用复合塑料袋、食品用罐头瓶，应符合GB 4806.7、QB/T 4594的规定。

销售包装应符合GB 23350的规定。

运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

9 运输

运输工具必须符合卫生要求，运输时不得与有毒有异味、有腐蚀性的货物混装混运。运输中防止挤压、日晒，雨淋，装卸时轻搬、轻放。

10 贮存

产品贮存于常温阴凉、清洁卫生的干燥处，严禁与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同贮。

11 保质期

在符合本标准规定的条件下，自生产之日起，产品未启封或包装未破损的产品，保质期为常温 18 个月。