

Q/BQW

北镇市阎阳镇全文香油坊企业标准

Q/BQW 0001S—2015

风味调和酱

2015-04-24 发布

2015-05-25 实施

北镇市阎阳镇全文香油坊 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009《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。

本标准食品安全指标依据 GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2011《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》并参考 NY/T 958《花生酱》制定，其它指标根据产品实测值确定。

本标准由北镇市阎阳镇全文香油坊提出并起草。

本标准起草人：符全文。

本标准属首次发布。

风味调和酱

1 范围

本标准规定了风味调和酱的定义、要求、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以花生仁、葵花籽仁为主要原料，适量加入小麦粉、大豆色拉油、食品添加剂甜蜜素，经烘炒、研磨，调配等工艺加工制成的风味调和酱。

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/T 191 包装储运图示标志

GB 1355 小麦粉

GB/T 1532 花生

GB 2716 食用植物油卫生标准

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB/T 4456 包装用聚乙烯吹塑薄膜

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB/T 5009.6 食品中脂肪的测定

GB/T 5009.11 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/T 5009.22 食品中黄曲霉毒素B₁的测定

GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法

GB/T 5009.56 糕点卫生标准的分析方法

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 10004 塑料包装用复合膜、袋 干法复合、挤出复合

GB/T 11764 葵花籽

GB 12488 食品添加剂 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 17756 色拉油通用技术条件

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

NY/T 958 花生酱

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办法》

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 定义

风味调和酱:是以花生仁、葵花籽仁为主要原料,适量加入小麦粉、大豆色拉油、食品添加剂甜蜜素,经烘炒、研磨,调配等工艺加工制成的调和酱。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 花生仁:应符合 GB/T 1532 的规定。

4.1.2 葵花籽仁:应符合 GB/T 11746 的规定。

4.1.3 小麦粉:应符合 GB 1355 的规定。

4.1.4 大豆色拉油:应符合 GB 2716、GB/T 17756 的规定。

4.1.5 甜蜜素:应符合 GB 12488 的规定。

4.1.6 生产用水:应符合 GB 5749 的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
色 泽	黄色或褐黄色,色泽基本一致	在自然光线充足的实验室内,取200g样品倒入白瓷盘中,用肉眼观察其色泽及杂质,嗅其气味,尝其滋味。
形 态	浓稠状酱体,允许有油脂析出	
滋、气味	有花生、葵花籽的混合香味,无焦糊味、霉变味及其他异味	
组 织	口感细腻,无颗粒感	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 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
细度	98%以上样品通过 100 目标准筛	NY/T 958
蛋白质(%)	≥ 14.0	GB 5009.5
水分/(%)	≤ 2.0	GB 5009.3
灰分/(%)	≤ 5.0	GB 5009.4
脂肪/(%)	≥ 30.0	GB/T 5009.6
酸价(以脂肪计)(KOH)(mg/g)	≤ 3.0	GB/T 5009.37 (按 GB/T 5009.56 提取脂肪)

过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤	0.25	GB/T 5009.37 (按 GB/T 5009.56 提取脂肪)
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.12
砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤	0.5	GB/T 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤	5.0	GB/T 5009.22

4.4 微生物指标

4.4.1 菌落总数、大肠菌群

应符合表3的规定。

表3 菌落总数、大肠菌群

项 目	指 标	检验方法
菌落总数/(CFU/g)	≤ 1000	GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/100g)	≤ 30	GB 4789.3

4.4.2 致病菌

应符合表4的规定。

表4 致病菌限量

致病菌指标	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)

注: *样品的采样及处理按GB 4789.1执行。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。

4.5 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂质量应符合国家相应的标准和规定。

4.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.7 生产加工过程

应符合GB 14881的规定。

4.8 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 规定的方法检验。

5 检验规则

5.1 入库检验

原辅料、包装材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入库。

5.2 组批与抽样

同一次配料生产的产品为一批次，每批次随机抽取4kg且最小独立包装不少于12个，其中2kg用于各项指标检验，2kg留样备用。

5.3 出厂检验

5.3.1 产品出厂前，应经企业质量检验部门逐批检验。检验合格后，签发检验合格证书方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目：感官指标、净含量、水分、酸价、过氧化值、脂肪、细度、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为标准的全部技术要求。

5.4.2 正常生产时，每半年至少进行一次；有下列情况之一，应做型式检验：

- a) 产品正式投入批量生产时；
- b) 原料、工艺有较大的变化，可能影响产品质量时；
- c) 停产超过半年重新恢复生产时；
- d) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- e) 检验结果与上次型式检验结果有较大差异和质检机构认为必要时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

5.5 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，对不合格项目进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

6 标志、标签、包装、运输、贮存

6.1 标志、标签

包装标志应符合GB 7718、GB 28050和《食品标识管理规定》的规定。包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

包装用塑料袋、塑料瓶、玻璃瓶应符合GB/T 10004、GB/T 4456和相关食品包装材料国家规定，运输用瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味物品混装运输。搬运时应轻拿轻放，严禁摔、撞击、挤压，运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、干燥、阴凉、通风良好的专用库房内。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发和有异味的物品同库贮存。包装箱底部应有100mm以上的垫板。

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为12个月。