

# Q/GZY

## 广元紫阳农林工业有限责任公司企业标准

Q/GZY0002S-2018

---

### 精制麻酱

四川省卫生和计划生育委员会  
食品安全企业标准备案专用章  
备案号: 5108<sup>0034</sup> S- 2018  
备案日期: 2018 年 7 月 13 日

2018-06-10 发布

2018-07-13 实施

广元紫阳农林工业有限责任公司 发布

## 目 次

前言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 技术要求.....	2
4 检验规则.....	3
5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期.....	4



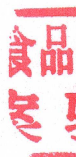
## 前 言

依据《中华人民共和国食品安全法》及《中华人民共和国标准化法》规定，按照卫生部《食品安全企业标准备案办法》及《四川省食品安全企业标准备案办法》要求，本公司参照GB 2718《食品安全国家标准 酿造酱》标准，并结合产品特性，按照GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》要求，起草了《精制麻酱》标准，作为组织生产依据。

本标准由广元紫阳农林工业有限责任公司提出。

本标准起草单位：广元紫阳农林工业有限责任公司。

本标准起草人：李小飞，冯开鑫，李晓艳



# 精制麻酱

## 1 范围

本标准规定了精制麻酱的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以芝精制麻酱、海鲜酱、花生酱、黄豆酱、复合酱中一种或多种为原料，辅以橄榄油，经选料、配料、混匀、调配、包装而成的精制麻酱。

## 2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- 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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- 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 4789.7 食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验
- 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/T 4789.22 食品卫生微生物学检验 调味品检验
- 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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定
- 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/T 5009.40 酱卫生标准的分析方法
- 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 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定
- 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 17762 耐热玻璃器具的安全与卫生要求
- GB/T 17876 包装容器 塑料防盗瓶盖
- 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 23347 橄榄油、油橄榄果渣油

GB/T 24399 黄豆酱

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

HG/T 2944 食品容器橡胶垫片

LS/T 3220 芝精制麻酱

QB 1733.4 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 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 芝精制麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 3.1.2 花生酱应符合 QB 1733.4 的规定。
- 3.1.3 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 3.1.4 海鲜酱、复合酱应符合经依法备案有效企业标准的规定。
- 3.1.5 橄榄油应符合 GB 23347 的规定。
- 3.1.6 生产用水应符合 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	本品固有色泽	取适量样品置于洁净的透明容器中，在自然光线下，观察其组织形态、性状、杂质，嗅其气味，尝其滋味。
组织形态/性状	半固态酱状	
滋味、气味	具有本产品固有的滋味和气味，无异味。	
杂质	无正常视力可见外来杂质。	

#### 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	
氨基酸态氮/(g/100g)	≥	0.3	GB 5009.235
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤	4	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤	0.25	GB/T 5009.227
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.98	GB 5009.12
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤	0.5	GB/T 5009.11
无机砷 <sup>a</sup> (以As计)/(mg/kg)	≤	0.5	
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤	0.1	GB 5009.15
铬 <sup>a</sup> (以Cd计)/(mg/kg)	≤	2.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝酸盐 <sup>a</sup> /(μg/kg)	≤	4.0	GB 5009.26
多氯联苯 <sup>a</sup> /(mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.190
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> /(μg/kg)	≤	5.0	GB 5009.22

a 仅适用于含海鲜酱的产品。多氯联苯以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180总和计。

### 3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>1</sup> 及限量 <sup>2</sup> (若非指定, 均以/25g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群/ (MPN/g)	5	2	10	100	GB 4789.4

注1: 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.22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为微生物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 致病菌限量

应符合表4的规定。

表4 致病菌限量

项 目	采样方案 <sup>1</sup> 及限量 <sup>2</sup> (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/ (CFU/g)	5	2	100	10000	GB 4789.10第二法
副溶血性弧菌 <sup>3</sup> / (MPN/g)	5	1	100	1000	GB 4789.7

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。  
 注3: 仅适用于含海鲜酱的产品。

### 3.6 污染物限量

应符合GB 2762 的规定。

### 3.7 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

### 3.8 农药残留限量

应符合GB 2763 等国家标准和国家有关规定。

### 3.9 净含量及允许短缺量

按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》执行, 依照JJF 1070中规定的方法检验。

### 3.10 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 4 检验规则

### 4.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

### 4.2 出厂检验

4.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格, 附产品合格证方能出厂。

4.2.2 出厂检验项目为感官要求、酸价、过氧化值、大肠菌群、净含量及允许短缺量。

### 4.3 型式检验

4.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 产品定型时；
- b) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产3个月以上恢复生产时；
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时。

4.3.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

### 4.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

### 4.5 抽样方法和抽样数量

4.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于1kg（不少于6个最小销售包装）的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于2kg（不少于12个最小销售包装）的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

### 4.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复验。

## 5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

### 5.1 标志、标签

产品标志、标签应符合GB 7718、GB 28050和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》的规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

#### 1.1 包装

包装用聚对苯二甲酸乙二醇酯（PET）瓶，应符合GB 13113的要求；耐热玻璃瓶，应符合GB 17762的规定；塑料瓶盖应符合GB/T 17876的要求；瓶垫用食品容器橡胶垫材质，应符合HG/T 2944的要求；外包装用瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的要求。销售包装应符合GB/T 17374的规定。

#### 1.2 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

#### 1.3 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

#### 1.4 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为18个月。