

ICS 点击此处添加 ICS 号
点击此处添加中国标准文献分类号

Q/ZDQS

巴彦淖尔市正达秋实商贸有限公司企业标准

Q/ZDQS 0001S—2024

葵花籽仁酱

(送审讨论稿)

2024 - 12 - 20 发布

2025 - 01 - 15 实施

巴彦淖尔市正达秋实商贸有限公司
布

发

前 言

本标准根据GB/T1.1编写。

本标准由巴彦淖尔市正达秋实商贸有限公司提出。

本标准由巴彦淖尔市正达秋实商贸有限公司起草。

本标准由巴彦淖尔市正达秋实商贸有限公司批准。

本标准主要起草人：柳菊香、储桂香。

葵花籽仁酱

1 范围

本标准规定了葵花仁酱技术要求、生产加工过程、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以精选的葵花籽仁为主要原料，经过焙炒、研磨、灌装等工序加工而成的葵花籽仁酱。

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 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2718 食品安全国家标准 酿造酱
- 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.168 食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定
- 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8955 食品安全国家标准 食用植物油及其制品生产卫生规范
- 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
- 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/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 10464 葵花籽油
- GB/T 11764 葵花籽
- GB/T 22165 坚果炒货食品通则
- LS/T 3220 芝麻酱
- JF1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 第 75 号令 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

下列术语和定义适应于本文件。

3.1 葵花籽仁酱

以熟葵花籽仁为原料，添加或不添加糖、盐、食用植物油等，熟葵花籽仁经清理和焙炒后、采用研磨、调配、灌装等工序制成的产品。

3.2 细度

葵花籽仁酱颗粒总体的粗细程度，在规定条件下筛分，通过筛层的物料所占试样的质量百分含量（%）。

3.3 含砂量

葵花籽仁酱中混入的无机砂尘所占试样质量百分含量（%）。

4 质量要求

4.1 原料要求

应符合GB/T 11764的规定。

4.2 感官指标

葵花籽仁酱感官指标见表1

表 1 葵花籽仁酱感官指标

项目	要求	检验方法
色泽	浅灰色至棕黄色	附录 A
气味、滋味	具有浓郁的熟葵花籽仁香味，口感细腻，无异味	
外观	浓稠状酱体，允许有油脂析出；无肉眼可见的外来物及霉斑点	

4.3 理化指标

理化指标见表2

表 2 葵花籽仁酱理化指标

项目	要求	检验方法
酸价(KOH) / (mg/g)	≤ 3.0	按 GB 5009.229
过氧化值/ (g/100g)	≤ 0.25	按 GB 5009.227
水分含量/%	≤ 1.0	按 GB 5009.3
脂肪含量/%	≥ 40	按 GB 5009.6
细度（通过孔径 0.3mm 标准铜筛）	≥ 97	LS/T 3220 附录 B
含砂量/%	≤ 0.04	
注 1：葵花籽仁酱中脂肪酸组成应符合 GB/T 10464 的规定		

注2：酸价、过氧化值以酱中脂肪计

4.4 食品添加剂

食品添加剂的适宜应符合GB 2760的规定。

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.6 污染物限量

污染物限量中铅（以Pb计） $\leq 0.16\text{mg/kg}$ ，按GB 5009.12规定的方法检验；其他污染物限量应符合GB 2762的规定，按GB 2762规定的方法检验。

4.7 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.8 微生物限量

应符合GB 2718的规定。

4.9 致病菌限量

应符合GB 29921的规定。

5 检验规则

5.1 抽样

按照GB/T 22165中7.3检验组批和抽样的要求执行。

5.2 出厂检验

5.2.1 应逐批检验并出具检验报告。

5.2.2 按4.2和4.3的规定检验，出厂检验项目为感官、酸价、过氧化值、水分、净含量。

5.3 型式检验

5.3.1 当原料、设备、工艺有较大变化或监督管理部门提出要求时，均应进行型式检验。

5.3.2 按第4章的规定检验。

5.4 判定规则

产品经检验，感官指标和理化指标有一项不符合表1和表2的规定，按不合格判定。

6 标签标识

应符合GB/T 191、GB 7718和GB 28050的规定。

7 包装、储存和运输

7.1 包装

包装材料应符合国家食品安全和卫生要求，并能遮光、防潮。

7.2 储存

应储存在卫生、阴凉、干燥、避光、通风的地方，不应与潮湿地面直接接触，不得与有害、有毒物品一同存储，尤其要避开有异常气味的物品。

7.3 运输

运输中应注意安全，防止日晒、雨淋、渗漏、污染和标签脱落。搬运应轻搬、轻放，防止受潮，保持车辆内外的清洁、卫生。不得使用装运过有毒、有害物质的车辆。

8 生产加工过程

应符合GB 14881和GB 8955的规定。

附 录 A
(规范性附录)
感官检验方法

A.1 仪器用具

玻璃棒或钎勺、烧杯、白瓷盘。

A.2 操作方法

A.2.1 气味、滋味

取适量样品于烧杯中，放入水浴加热至 50℃，用玻璃棒或钎勺迅速搅拌，嗅其气味。再用玻璃棒取出少量样品人口中仔细辨尝其滋味，确定其口感。

当样品具有固有的气味时，结果用“具有浓郁的某某香味”“具有某某固有的香味”表示。

当样品无味、无异味时，结果用“无味”“无异味”表示。

当样品有异味时，结果用“有异常气味”表示，再具体说明异味为：“焦糊味”“苦涩味”“哈喇味”“酸败味”等。

当样品具有固有的滋味时，结果用“具有浓郁的某某香味”“具有某某固有的香味”“口感细腻”表示、当样品无味、无异味时，结果用“无味”“无异味”表示。

当样品有异味滋味时，结果用“有异常滋味”表示，再具体说明异味为：“颗粒感”“蜡质感”“牙碜”“焦糊味”“苦涩味”“哈喇味”“酸败味”等。

A.2.2 色泽

摇匀样品取适量置于洁净的白瓷盘或烧杯中，在室温（25℃~30℃）散色光线下仔细观察样品的色泽。

结果用“浅灰色”“灰黄色”“土黄色”“浅黄褐色”“棕黄色”“褐黄色”等表示。

A.2.3 外观

打开开样品瓶盖从酱体表面观察其形态，同时确认是否有肉眼可见的外来异物或霉斑点。结果用“浓稠状酱体”、“不流动的软膏状均匀酱体”、“允许有油脂析出”、“允许有微量油脂析出”、

“无裂纹”、“无肉眼可见的外来物”、“有肉眼可见的外来物”、“表面有霉斑点”、“表面无霉斑点”等表示。
