



417196S-2020



社旗县下洼镇玉宝油坊店企业标准

Q/SXY 0001S-2020

# 风味芝麻酱

2020-12-25 发布

2020-12-25 实施

社旗县下洼镇玉宝油坊店 发布

## 前 言

本标准由社旗县下洼镇玉宝油坊店提出并起草。

本标准起草人：李玉宝。

H N

Q B

# 风味芝麻酱

## 1 范围

本标准规定了风味芝麻酱的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以芝麻为主要原料，经筛选、清洗、烘炒、扬烟、吹净、磨酱，添加辅料【花生仁（粉碎）、白砂糖、蜂蜜、食用盐、香辛料（葱、姜、蒜、辣椒、八角、小茴香、草果、肉豆蔻、孜然、丁香、甘草、高良姜、花椒、胡椒、肉桂中的几种）中的几种】，辅料经预处理，用大豆油炸制、冷却，配以芝麻酱混合、灌装、包装而成的含两种或两种以上调味料的风味芝麻酱（复合调味料）。

按照原辅料配方不同分为：麻辣芝麻酱、香辣芝麻酱、五香芝麻酱。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.2 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.3 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.6 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.7 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.8 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

### 2.2 感官要求

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
性 状	粘稠状或凝固状浆体	取适量试样倒入一洁净烧杯中，在自然光线下，观察其性状、色泽、杂质。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

### 2.3 理化指标

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，%	≤ 80.0	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），%	≤ 18.0	GB 5009.44
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 5.0	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	≤	0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

## 2.4 微生物限量

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>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3MPN 计数法
霉菌, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	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
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

## 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以芝麻为主要原料，经筛选、清洗、烘炒、扬烟、吹净、磨酱，添加辅料【花生仁（粉碎）、白砂糖、蜂蜜、食用盐、香辛料（葱、姜、蒜、辣椒、八角、小茴香、草果、肉豆蔻、孜然、丁香、甘草、高良姜、花椒、胡椒、肉桂中的几种）中的几种】，辅料经预处理，用大豆油炸制、冷却，配以芝麻酱混合、灌装、包装而成的含两种或两种以上调味料的風味芝麻酱（复合调味料）。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》要求，制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

社旗县下洼镇玉宝油坊店