



412421S-2021



项城市安康食品有限公司企业标准

Q/XAS 0006S-2021

# 混合芝麻酱

2021-10-09 发布

2021-10-09 实施

项城市安康食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由项城市安康食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：胡安康、胡月、王高杰、王晓。

本标准自发布实施日起替代 Q/XAS 0006S-2018，备案号 411958S-2019。

H N

Q B

# 混合芝麻酱

## 1 范围

本标准规定了混合芝麻酱的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以芝麻、花生仁为原料，添加或不添加葵花籽仁、花椒、八角、桂皮（肉桂）、丁香、小茴香、肉豆蔻、辣椒、高良姜、干姜、山奈、白芷、砂仁、月桂（香叶）中的一种或几种为辅料，经过筛选、清洗、烘炒、混合、研磨后添加或不添加菜籽油、大豆油、玉米油中的一种或几种进行调配搅拌、灌装、包装等工序制成的混合芝麻酱。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

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 葵花籽仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.6 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.7 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。

2.1.8 花椒、八角、桂皮（肉桂）、丁香、小茴香、肉豆蔻、辣椒、高良姜、干姜、山奈、砂仁、月桂（香叶）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.9 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

### 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
色泽	具有本品固有色泽	从样品中取出100g，倒入一洁净的烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、形态及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
形态	浓稠状，允许有少许油脂析出	
滋味、气味	具有本品应有的气味和滋味，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，%	≤ 2.0	GB 5009.3
酸价（以脂肪计）(KOH)，mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229

过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5509.227
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤	10.0	GB 5009.22

注：\*铅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 4789.3 MPN 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>	
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10

注 1：a 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 为微生物限量可接受水平的限量值；M 为微生物限量的最高安全限量值。

## 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

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括：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、花生仁为原料，添加或不添加葵花籽仁、花椒、八角、桂皮（肉桂）、丁香、小茴香、肉豆蔻、辣椒、高良姜、干姜、山奈、白芷、砂仁、月桂（香叶）中的一种或几种为辅料，经过筛选、清洗、烘炒、混合、研磨后添加或不添加菜籽油、大豆油、玉米油中的一种或几种进行调配搅拌、灌装、包装等工序制成的混合芝麻酱。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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中芝麻为主料，芝麻添加量为 51%~59%，花生的添加量为 41%~49%，按照 GB 2761 中花生制品（黄曲霉毒素  $B_1 \leq 20 \mu\text{g}/\text{kg}$ ），其他熟制坚果及籽类（黄曲霉毒素  $B_1 \leq 5 \mu\text{g}/\text{kg}$ ）的规定，按其各自添加量的折算，该类产品按黄曲霉毒素  $B_1 \leq 10.0 \mu\text{g}/\text{kg}$  制定。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

项城市安康食品有限公司