



412667S-2021



西平家琦食品有限公司企业标准

Q/XJS 0001S-2021

芝麻盐

2021-11-08 发布

2021-11-08 实施

西平家琦食品有限公司 发布

前 言

本标准由西平家琦食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：任坤。

H N

Q B

芝麻盐

1 范围

本标准规定了芝麻盐的要求、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、淘洗、炒制、粉碎后加入食用盐，添加或不添加味精、南德调味料【食用盐、肉松、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠）、辣椒、花椒、鸡肉粉、胡椒、葱、猪肉粉、姜、八角】，包装等工艺加工而成的即食芝麻盐。

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 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.4 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.5 南德调味料应符合 GB 31644 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	呈粉末和颗粒混合状	从样品中随机取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温水漱口，品其滋味
色 泽	具有本产品应有的色泽	
气味、滋味	具有芝麻盐固有的气味、滋味、无哈喇味、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, g/100g	≤ 14.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 10.0	GB 5009.44
酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.5	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 ₁ ，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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌，CFU/g	≤	25			GB 4789.15
沙门氏菌，/25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
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

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；农药残留量应符合 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、食用盐、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、淘洗、炒制、粉碎后加入食用盐，添加或不添加味精、南德调味料【食用盐、肉松、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠）、辣椒、花椒、鸡肉粉、胡椒、葱、猪肉粉、姜、八角】，包装等工艺加工而成的即食芝麻盐。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提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

西平家琦食品有限公司

H N

Q B