



413089S-2021



洛阳市史福记香料有限公司企业标准

Q/LSX 0002S-2021

香辣芝麻酱

2021-12-13 发布

2021-12-13 实施

洛阳市史福记香料有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳市史福记香料有限公司提出并起草。

本标准起草人：徐海霞、邓力戈、魏利萍、常海燕、史景阳。

本标准自发布之日起代替 Q/YSX 0002S-2018。

H N

Q B

香辣芝麻酱

1 范围

本标准规定了香辣芝麻酱的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以白芝麻为主要原料，经筛选、清洗、焙炒，加入花生米（经筛选、焙炒、脱皮）进行研磨，制成芝麻酱；将大豆油加热到一定温度，将辣椒（粉碎）、小茴香（粉碎）、八角（粉碎）、花椒（粉碎）放入大豆油中进行熬制，熬制好后加入研磨好的芝麻酱、食用盐、谷氨酸钠（味精），经搅拌、灌装、封口、包装而成的香辣芝麻酱。

2 要求

2.1 原料要求

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

2.1.2 花生米应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.6 小茴香应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.7 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.8 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.10 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 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	半固体，允许有油脂析出	从样品中取出适量，倒入一洁净、无色、透明的烧杯中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	浅黄色至褐黄色	
气味、滋味	具有产品应有的气、滋味，无焦糊味，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
细度(通过孔径 0.30mm 标准铜筛), %	≥ 97.0	LS/T 3220 中的附录 B
水分, g/100g	≤ 10.0	GB 5009.3
酸价(KOH)(以脂肪计), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 15.0	GB 5009.44
脂肪含量, %	≥ 25	GB 5009.6
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

*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 ^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中的平板计数法
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
霉菌, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15

注: 1、a样品的采样及处理按GB 4789.1执行;

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为微生物指标的最高安全限量值。

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

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 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、食用盐、脂肪含量、细度、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H N

QB

编制说明

本标准适用于以白芝麻为主要原料，经筛选、清洗、焙炒，加入花生米（经筛选、焙炒、脱皮）进行研磨，制成芝麻酱；将大豆油加热到一定温度，将辣椒（粉碎）、小茴香（粉碎）、八角（粉碎）、花椒（粉碎）放入大豆油中进行熬制，熬制好后加入研磨好的芝麻酱、食用盐、谷氨酸钠（味精），经搅拌、灌装、封口、包装而成的香辣芝麻酱。

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，参照 GB 31644 《食品安全国家标准 复合调味料》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

