



413148S-2021



洛阳市钦明油脂食品有限公司企业标准

Q/LQY 0006S-2021

芝麻酱及混合酱

2021-12-17 发布

2021-12-17 实施

洛阳市钦明油脂食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳市钦明油脂食品有限公司提出。

本标准起草单位：洛阳市钦明油脂食品有限公司。

本标准主要起草人：付钦明。

本标准自发布实施之日代替标准号：Q/LQY 0006S-2018，备案号：411675S-2018，备案日期：2018-6-7
的标准。

H N
Q B

芝麻酱及混合酱

1 范围

本标准规定了芝麻酱及混合酱的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以白芝麻、黑芝麻中的一种或几种为主要原料，添加或不添加花生、豌豆、杏仁、核桃仁、腰果、香辛料（辣椒、花椒、八角、孜然、桂皮、小茴香中的几种）、食用盐、白砂糖、鸡精调味料、食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、芝麻香油中的一种或几种）中的一种或几种，经清洗、沥水、炒籽、磨制、调和或不调和、包装而成的即食芝麻酱及混合酱。

根据用料不同，分为：芝麻酱和混合酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 白芝麻、黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 桂皮、小茴香应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.6 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 芝麻香油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.9 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.12 杏仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.13 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.14 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.15 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.17 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.18 腰果应符合 NY/T 486 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.19 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.20 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 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	浓稠状固液混合体，允许固液分离	从样品中取出 50g，倒入一洁净烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品特有的气、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
水分及挥发物，%	≤	1.0	GB 5009.236
脂肪含量，%	混合酱 ≥	45.0	GB 5009.6
	芝麻酱 ≥	50	
细度（通过孔径 0.28mm 标准铜筛），%	≥	97.0	LS/T 3220
含砂量，%	≤	0.04	LS/T 3220
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
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
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 ^a 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，MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 MPN 计数法
霉菌，CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母，CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	
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

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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

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

编制说明

本标准适用于以白芝麻、黑芝麻中的一种或几种为主要原料，添加或不添加花生、豌豆、杏仁、核桃仁、腰果、香辛料（辣椒、花椒、八角、孜然、桂皮、小茴香中的几种）、食用盐、白砂糖、鸡精调味料、食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、芝麻香油中的一种或几种）中的一种或几种，经清洗、沥水、炒籽、磨制、调和或不调和、包装而成的即食芝麻酱及混合酱。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳市钦明油脂食品有限公司