



413313S-2021



周口香之缘粮油科技有限公司企业标准

Q/ZXZY 0004S-2021

# 混合芝麻酱

2021-12-28 发布

2021-12-28 实施

周口香之缘粮油科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由周口香之缘粮油科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张珍珍、王可可。

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为主要原料，添加花生(占比 40%-50%)、葵花籽仁的一种或多种，经过筛选、清洗、烘炒、研磨、混合、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。

### 2.2 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   | 呈棕黄色或棕褐色                               | 从样品中取出100g,倒入一洁净烧杯中,自然光下用肉眼观察外观、色泽、杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味 |
| 滋、气味 | 具有芝麻、花生和（或）葵花籽仁混合后特有气、滋味，无焦糊味及其他<br>异味 |  |
| 外观   | 浓稠状，允许有少许油脂析出                          |  |
| 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，%                       | ≤             | 5.0  | GB 5009.3   |
| 脂肪含量，%                     | ≥             | 45.0 | GB 5009.6   |
| 细度（通过孔径0.30mm标准铜筛），%       | ≥             | 97.0 | LS/T 3220   |
| 含砂量，%                      | ≤             | 0.04 | LS/T 3220   |
| 酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g         | ≤             | 3    | 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 <sub>1</sub> ，μg/kg | 原料中未添加花生的产品 ≤ | 5    | GB 5009.22  |

|                             |           |   |    |  |
|-----------------------------|-----------|---|----|--|
|                             | 原料中有花生的产品 | ≤ | 10 |  |
| 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 规定。

表3 微生物限量

| 项目  | 采样方案及限量（若非指定，均以CFU/g表示） |    |       |                 | 检验方法           |
|---|-------------------------|----|-------|-----------------|----------------|
|   | n                       | c  | m     | M               |                |
| 大肠菌群  | 5                       | 2  | 10    | 10 <sup>2</sup> | GB 4789.3平板计数法 |
| 霉菌  | ≤                       | 25 |       |                 | GB 4789.15     |
| 沙门氏菌  | 5                       | 0  | 0/25g | —               | GB 4789.4      |
| 注：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为微生物指标可以接受水平的限量值；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、水分、脂肪含量、细度、含砂量、酸价、过氧化值、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

混合芝麻酱是以芝麻为主要原料，添加花生(占比 40%-50%)、葵花籽仁的一种或多种，经过筛选、清洗、烘炒、研磨、混合、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，参照 LS/T 3220《芝麻酱》，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中花生添加量为 40%-50%，按照 GB 2761 中花生制品（黄曲霉毒素  $B_1 \leq 20 \mu\text{g/kg}$ ），其他熟制坚果及籽类（黄曲霉毒素  $B_1 \leq 5 \mu\text{g/kg}$ ）的规定，按各自添加量的折算，含有花生的黄曲霉毒素  $B_1 \leq 10 \mu\text{g/kg}$ 。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

周口香之缘粮油科技有限公司