



413001S-2021



洛阳市好芝道食品有限公司企业标准

Q/LHZD 0002S-2021

风味芝麻酱

2021-12-06 发布

2021-12-06 实施

洛阳市好芝道食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳市好芝道食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：吕治宇。

本标准自实施之日起代替 Q/LHZD 0002S-2018。

H N

Q B

风味芝麻酱

1 范围

本标准规定了风味芝麻酱的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以芝麻（白芝麻、黑芝麻的一种或两种）为主要原料，经清洗、焙炒、磨浆，加入花生仁（清洗、焙炒、磨浆）、辣椒（粉）、花椒（粉）、葱（粉）、姜（粉）、蒜（粉）、月桂叶（粉）、肉桂（粉）、丁香（粉）、肉豆蔻（粉）、香薷兰（粉）、食用盐、核桃仁（清洗、焙炒、磨浆）、红枣（粉）、蜂蜜、花生油、大豆色拉油、芝麻油、起酥油（氢化棕榈油）中的一种或几种，经调配、磨浆或不磨浆、搅拌、灌装、包装等加工而成的风味芝麻酱。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 芝麻（白芝麻、黑芝麻）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 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 大豆色拉油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.5 辣椒（粉）、花椒（粉）、葱（粉）、姜（粉）、蒜（粉）、月桂叶（粉）、肉桂（粉）、丁香（粉）、肉豆蔻（粉）、香薷兰（粉）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.7 核桃仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.8 红枣粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.9 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.10 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.11 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.12 起酥油（氢化棕榈油）应符合 LS/T 3218 和 GB 2716 的规定。

2.1.13 蜂蜜应符合 GB 14963 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	半固态，允许有油脂析出	从样品中取出50g，将本品倒入一洁净、无色、透明的烧杯中，自然光下
色 泽	具有本品应有的色泽	用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其
气、滋 味	具有本品应有的气、滋味，无焦糊味，无异味，无哈喇味	气味，然后以温开水漱口，品其滋味
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
水分含量, %	≤	10.0	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 5009.227
食用盐 ^a (以NaCl计), %	≤	15.0	GB 5009.44
脂肪含量, %	≥	25	GB 5009.6
细度(通过孔径0.30mm标准铜筛), %	≥	97.0	LS/T 3220
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: ^a 适用于添加食用盐产品的检验。
*该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(若非指定, 均以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	0.3 MPN/g	1.5 MPN/g	GB 4789.3 MPN 计数法
霉菌	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10

^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 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

应符合 GB 2761、GB 2762、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、水分含量、酸价、过氧化值、食用盐、脂肪含量、细度、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

QB

编制说明

风味芝麻酱是以芝麻（白芝麻、黑芝麻的一种或两种）为主要原料，经清洗、焙炒、磨浆，加入花生仁（清洗、焙炒、磨浆）、辣椒（粉）、花椒（粉）、葱（粉）、姜（粉）、蒜（粉）、月桂叶（粉）、肉桂（粉）、丁香（粉）、肉豆蔻（粉）、香荚兰（粉）、食用盐、核桃仁（清洗、焙炒、磨浆）、红枣（粉）、蜂蜜、花生油、大豆色拉油、芝麻油、起酥油（氢化棕榈油）中的一种或几种，经调配、磨浆或不磨浆、搅拌、灌装、包装等加工而成的风味芝麻酱。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。

洛阳市好芝道食品有限公司

Q B