



413054 S-2021



淮阳县老传统石磨香油有限公司企业标准

Q/HLS 0003S-2021

---

# 混合芝麻酱

2021-12-09 发布

2021-12-09 实施

---

淮阳县老传统石磨香油有限公司 发布

## 前 言

本标准由淮阳县老传统石磨香油有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王新磊。

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、花生仁为主要原料，分别经清洗或不清洗、烘炒、研磨，添加或不添加小麦粉（炒熟）、食用玉米淀粉（炒熟）、菜籽油中的一种或几种，再经混合、搅拌、均质、灌装而制成的混合芝麻酱。

## 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花生仁应符合 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小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 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，允许有油脂析出	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察色泽、性状及杂质，嗅其气味。用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品固有的色泽	
气、滋味	具有各原料混合后应有的气、滋味，无哈喇味	
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，% ≤	3.0	GB 5009.3
脂肪含量，% ≥	30.0	GB 5009.6
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

*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤	11.5（适用于添加小麦粉、食用玉米淀粉、菜籽油的产品）	GB 5009.22
		12.5	
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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
<sup>b</sup> 菌落总数，CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
<sup>b</sup> 金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
霉菌，CFU/g ≤	25				GB 4789.15
注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；b 仅适用于添加小麦粉、食用玉米淀粉、菜籽油的产品。					

## 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、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以芝麻、花生仁为主要原料，分别经清洗或不清洗、烘炒、研磨，添加或不添加小麦粉（炒熟）、食用玉米淀粉（炒熟）、菜籽油中的一种或几种，再经混合、搅拌、均质、灌装而制成的混合芝麻酱。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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中各产品原料的添加比例不同：

①不添加原料（芝麻、小麦粉、菜籽油）的产品：芝麻的添加量为 50%，花生的添加量为 50%；

②添加原料（芝麻、小麦粉、菜籽油）的产品：芝麻的添加量为 50%，花生的添加量为 45%~50%；其余原料（芝麻、小麦粉、菜籽油）的添加量为≤5%。

根据 GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》的规定，花生酱（属花生及其制品）的黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>≤20.0μg/kg，其余原料（芝麻、小麦粉、菜籽油）的黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>≤5.0μg/kg。介于这种情况，经按比例计算后将不添加原料（芝麻、小麦粉、菜籽油）的产品黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>的指标定为≤12.5μg/kg，②添加原料（芝麻、小麦粉、菜籽油）的产品黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>的指标定为≤11.5μg/kg。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

淮阳县老传统石磨香油有限公司

QB