



413054S-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	
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	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

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， % \leq	3.0	GB 5009.3
脂肪含量， % \geq	30.0	GB 5009.6
酸价 (KOH) (以脂肪计)， mg/g \leq	3.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计)， g/100g \leq	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 ₁ , 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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
^b 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 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
^b 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 B₁≤20.0μg/kg，其余原料（芝麻、小麦粉、菜籽油）的黄曲霉毒素 B₁≤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 B₁ 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 B₁ 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

