



410366S-2021



平顶山市明轩油业有限公司企业标准

Q/PMY 0003S-2021

芝麻盐（固态复合调味料）

2021-02-17 发布

2021-02-17 实施

平顶山市明轩油业有限公司 发布

前 言

本标准由平顶山市明轩油业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：朱新凯。

H N
Q B

芝麻盐（固态复合调味料）

1 范围

本标准规定了芝麻盐（固态复合调味料）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以芝麻、食用盐为主要原料，芝麻经清洗、筛选、烘炒、粉碎，配以食用盐，添加或不添加香辛料粉【葱、蒜、香叶、辣椒、桂皮（肉桂）、孜然、小茴香、甘草、八角、胡椒、麻椒、花椒、姜中的一种或几种】，经混合、包装加工制成的芝麻盐（固态复合调味料）。

根据添加的原辅料不同产品分为：芝麻盐、复合香辛料芝麻盐。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.2 香辛料粉【葱、蒜、香叶、辣椒、桂皮（肉桂）、孜然、小茴香、甘草、八角、胡椒、麻椒、花椒、姜】应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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
性 状	具有该产品应有的性状	取出若干样品，倒入白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有该产品应有的色泽	
滋、气味	具有该产品应有滋味、气味，咸鲜适口，无哈喇，无其他异味	
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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 20	GB 5009.3
食用盐（以NaCl计）， g/100g	≤ 55	GB 5009.44
酸价（KOH）（以脂肪计）， mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）， g/100g	≤ 0.5	GB 5009.227
总砷（As计）， mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计）， mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12

注：*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	
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
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	2	100	10000	GB 4789.10 第二法
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程应符合GB 14881的规定。

2.6 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。

2.7 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、食用盐、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

本标准适用于以芝麻、食用盐为主要原料，芝麻经清洗、筛选、烘炒、粉碎，配以食用盐，添加或不添加香辛料粉【葱、蒜、香叶、辣椒、桂皮（肉桂）、孜然、小茴香、甘草、八角、胡椒、麻椒、花椒、姜中的一种或几种】，经混合、包装加工制成的芝麻盐（固态复合调味料）。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，参照相关标准制订本企业标准，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。

平顶山市明轩油业有限公司

H N
Q B