



410453S-2021



开封市心莲心调味食品厂企业标准

Q/KXS 0003S-2021

混合芝麻酱

2021-02-25 发布

2021-02-25 实施

开封市心莲心调味食品厂 发布

前 言

本标准由开封市心莲心调味食品厂提出并起草。

本标准起草人：王春林、李新旗。

本标准自发布实施日起替代 Q/KXS 0003S-2018。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以芝麻为原料，经拣选、清洗、焙炒、研磨，加入花生酱（以熟制脱衣花生研磨制成）、食用玉米淀粉和大豆油经配料、混合、灌装、包装而成的混合芝麻酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 熟制脱衣花生应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.2 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	黄色至深褐色	从样品中取出一瓶，将本品倒入一烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
气、滋味	酱香味，无异色	
性 状	半固体，酱状	
杂 质	无正常视力可见异物	

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，g/100g	≤ 8.0	GB 5009.3
脂肪含量，g/100g	≥ 45	GB 5009.6
含砂量，%	≤ 0.04	GB/T 5508
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
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12

总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	9.5	GB 5009.22
*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	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌，CFU/g ≤			25		GB 4789.15
酵母，CFU/g ≤			25		GB 4789.15
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
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

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

出厂检验检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值、菌落总数、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原料，经拣选、清洗、焙炒、研磨，加入花生酱（以熟制脱衣花生研磨制成）、食用玉米淀粉和大豆油经配料、混合、灌装、包装而成的混合芝麻酱。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。

本标准中芝麻酱的含量为 50%–70%，花生酱的含量为 30%–50%。根据 GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》的规定，芝麻酱（属其他熟制坚果及籽类）的黄曲霉毒素 $B_1 \leq 5.0 \mu\text{g/kg}$ ，花生酱（属花生及其制品）的黄曲霉毒素 $B_1 \leq 20.0 \mu\text{g/kg}$ ，故将黄曲霉毒素 B_1 的限量定为 $\leq 9.5 \mu\text{g/kg}$ 。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

开封市心莲心调味食品厂