



410720S-2021



清丰县石嬷嬷油脂加工厂企业标准

Q/QSY 0001S-2021

复合芝麻酱

2021-04-13 发布

2021-04-13 实施

清丰县石嬷嬷油脂加工厂 发布

前 言

本标准由清丰县石嬷嬷油脂加工厂提出并起草。
本标准主要起草人：杜锡磊。

H N
Q B

复合芝麻酱

1 范围

本标准规定了复合芝麻酱的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以芝麻、花生为主要原料，经筛选、清洗、烘炒、研磨，添加或者不添加玉米淀粉（经熟制）、大豆油，经混合、研磨、包装加工而成的复合芝麻酱。

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 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 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
性 状	黏稠状或凝固状浆体，允许有油脂析出	从样品抽取 50g，将本品倒入一洁净烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后用温水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品固有的气味和滋味，无异味	
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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分，%	≤ 2.0	GB 5009.3
含砂量，%	≤ 0.04	LS/T 3220
酸价(以脂肪计) (KOH)，mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
脂肪，%	≥ 40.0	GB 5009.6
细度（通过孔径0.28mm标准铜筛），%	≥ 97.0	LS/T 3220
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 9.5	GB 5009.22

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
霉菌, CFU/g	5	2	10^2	10^3	GB 4789. 15
酵母, CFU/g	5	2	10^2	10^3	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789. 3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	2	10^2	10^4	GB 4789. 10 第二法
注: 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、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、花生为主要原料，经筛选、清洗、烘炒、研磨，添加或者不添加玉米淀粉（经熟制）、大豆油，经混合、研磨、包装加工而成的复合芝麻酱。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依据。

本标准中芝麻酱的总含量为 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》所规定，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 $B_1 \leq 20.0 \mu\text{g/kg}$ 。根据计算，黄曲霉毒素 B_1 的指标定为 $\leq 9.5 \mu\text{g/kg}$ 。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

清丰县石嬷嬷油脂加工厂