



410746S-2021



平顶山市湛河区耿耿榨油坊企业标准

Q/PZGG 0001S-2021

芝麻酱及混合芝麻酱

2021-04-18 发布

2021-04-18 实施

平顶山市湛河区耿耿榨油坊 发布

前 言

本标准由平顶山市湛河区耿耿榨油坊提出并起草。

本标准起草人：王晓丽。

H N

Q B

芝麻酱及混合芝麻酱

1 范围

本标准规定了芝麻酱及混合芝麻酱的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以芝麻为主要原料，加入或不加入花生，经筛选、清洗或不清洗、去皮或不去皮、烘炒、研磨，经混合或不混合、包装加工而成的芝麻酱及混合芝麻酱。

根据原辅料不同可分为：芝麻酱、混合芝麻酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 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	半固态浓稠状酱体	取样品 1 份，置于白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品特有的气、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, g/100g	≤ 1.0 (芝麻酱)	GB 5009.3
	≤ 3.0 (混合芝麻酱)	
细度 (通过孔径 0.30mm 标准铜筛), g/100g	≥ 97.0 (芝麻酱)	LS/T 3220 附录 B
脂肪, g/100g	≥ 50 (芝麻酱)	GB 5009.6
含砂量, g/100g	≤ 0.04 (芝麻酱)	LS/T 3220 附录 B
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 ₁ , $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	9.5(混合芝麻酱)	GB 5009.22
		5.0(芝麻酱)	
*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	10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10^2	GB 4789.3
霉菌, CFU/g \leq	25				GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4

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 食品加工过程中的卫生规范

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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸价、过氧化值、脂肪(芝麻酱)、细度(芝麻酱)、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

本标准适用于以芝麻为主要原料，加入或不加入花生，经筛选、清洗或不清洗、去皮或不去皮、烘炒、研磨，经混合或不混合、包装加工而成的芝麻酱及混合芝麻酱。

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，制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中混合芝麻酱产品，芝麻为主要原料，花生的添加量为 30%~49%，按照 GB 2761 中花生制品（黄曲霉毒素 $B_1 \leq 20 \mu\text{g}/\text{kg}$ ），其他熟制坚果及籽类（黄曲霉毒素 $B_1 \leq 5 \mu\text{g}/\text{kg}$ ）的规定，按其各自添加量的折算，混合芝麻酱黄曲霉毒素 $B_1 \leq 9.5 \mu\text{g}/\text{kg}$ 。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

平顶山市湛河区耿耿榨油坊

QHNB
QB