



411164S-2021



淮阳县老岳家石磨香油有限公司企业标准

Q/HLY 0002S-2021

芝麻盐

2021-05-29 发布

2021-05-29 实施

淮阳县老岳家石磨香油有限公司 发布

前 言

本标准由淮阳县老岳家石磨香油有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：岳恒来。

H N
Q B

芝麻盐

1 范围

本标准规定了芝麻盐的分类、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，经筛选、清洗、烘炒、配料【加入食用盐，添加或不添加香辛料（辣椒、花椒、胡椒、八角、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山柰、月桂叶、芫荽、当归、香茅、甜罗勒、葱粉、蒜粉、洋葱粉中的一种或几种）】、磨粉或粉碎、包装加工而成的即食芝麻盐。

根据所用辅料不同，产品分类不同。

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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 香辛料（辣椒、花椒、胡椒、八角、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山柰、月桂叶、芫荽、当归、香茅、甜罗勒、葱粉、蒜粉、洋葱粉）应符合 GB/T 15691 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	固 态	从样品中随机取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有芝麻炒制后应有的气味和滋味，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, g/100g ≤	14.0	GB 5009.3
食用盐（以NaCl计）， g/100g ≤	20.0	GB 5009.44
总砷（以As计）， mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11
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

黄曲霉毒素B ₁ , $\mu\text{g/kg}$	$\leq$	5.0	GB 5009.22
*铅（以Pb计）, mg/kg	$\leq$	0.8	GB 5009.12
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	
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
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	2	100	10000	GB 4789.10 第二法
注 1: 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定，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、水分、食用盐、净含量及允许短缺量、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为主要原料，经筛选、清洗、烘炒、配料【加入食用盐，添加或不添加香辛料（辣椒、花椒、胡椒、八角、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山柰、月桂叶、芫荽、当归、香茅、甜罗勒、葱粉、蒜粉、洋葱粉中的一种或几种）】、磨粉或粉碎、包装加工而成的即食芝麻盐。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，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。

淮阳县老岳家石磨香油有限公司

H N
Q B