



411554S-2021



新乡佳美食品有限公司企业标准

Q/XJS 0001S-2021

芝麻酱及混合酱

2021-07-12 发布

2021-07-12 实施

新乡佳美食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡佳美食品有限公司提出。

本标准起草单位：新乡佳美食品有限公司。

本标准主要起草人：张本号

H N
Q B

芝麻酱及混合酱

1 范围

本标准规定的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以熟芝麻为主要原料，添加或不添加熟花生，经混合或不混合、研磨、灌装、包装而成的芝麻酱及混合酱。

根据原料不同可分为：芝麻酱、混合酱

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 熟芝麻应符合 GB 19300 的规定。

2.1.3 熟花生应符合 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	浓稠状，允许有油脂析出	取适量试样于烧杯中，在自然光线下，观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品固有的色泽	
气味和滋味	具有本品应有的气味、滋味，无焦糊味，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
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.5	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
脂肪含量，%	≥	40	GB 5009.6
细度（通过孔径0.3mm标准铜筛），%	≥	97.0	LS/T 3220
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤	5	GB 5009.22

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(若非指定，均以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
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
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； n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物限量可接受水平的限量值； M 为微生物限量的最高安全限量值。					

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

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、水分、脂肪含量、酸价、过氧化值、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

芝麻酱及混合酱是以熟芝麻为主要原料，添加或不添加熟花生，经混合或不混合、研磨、灌装、包装而成的芝麻酱及混合酱。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡佳美食品有限公司

H N
Q B