



412910S-2022



柘城县秋谷生态农业科技有限公司企业标准

Q/ZQG 0005S-2022

芝麻盐（固态复合调味料）

2022-10-18 发布

2022-10-18 实施

柘城县秋谷生态农业科技有限公司 发布

前 言

本标准由柘城县秋谷生态农业科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵奥楠。

H N

Q B

芝麻盐（固态复合调味料）

1 范围

本标准规定了芝麻盐（固态复合调味料）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以芝麻、食用盐为主要原料，添加或不添加花生仁、香辛料粉[辣椒、孜然、胡椒、花椒、葱、姜、蒜、桂皮（肉桂）、月桂叶、小茴香、甘草、八角、麻椒中的一种或几种]、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠中的一种或几种，芝麻、花生仁经筛选、烘炒、擀碎或粉碎，经混合、包装加工制成的芝麻盐（固态复合调味料）。

根据添加辅料不同，分为不同风味产品：芝麻盐、五香芝麻盐、香辣芝麻盐、麻辣芝麻盐。

2 要求

2.1 原料

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 香辛料粉[辣椒、孜然、胡椒、花椒、葱、姜、蒜、桂皮（肉桂）、月桂叶、小茴香、甘草、八角、麻椒]应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.4 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.5 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.6 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	粉状或颗粒状	取出若干样品，倒入白色瓷盘中，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	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有气味、滋味，咸鲜适口，无哈喇，无其他异味	
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	≤ 20	GB 5009. 3
食用盐 (以NaCl计), g/100g	≤ 55	GB 5009. 44
酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 3.0	GB 5009. 229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.5	GB 5009. 227
无机砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009. 11
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009. 12

注: 1、*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	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	1	100	1000	GB 4789. 10

a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。

2.5 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。

2.6 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。

2.7 其它要求

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、净含量及允许短缺量、水分、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、食用盐为主要原料，添加或不添加花生仁、香辛料粉[辣椒、孜然、胡椒、花椒、葱、姜、蒜、桂皮（肉桂）、月桂叶、小茴香、甘草、八角、麻椒中的一种或几种]、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠中的一种或几种，芝麻、花生仁经筛选、烘炒、擀碎或粉碎，经混合、包装加工制成的芝麻盐(固态复合调味料)。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，参照GB 3164《食品安全国家标准 复合调味料》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。

柘城县秋谷生态农业科技有限公司