



412999S-2022



清丰县亿鑫油脂有限公司企业标准

Q/QYY 0003S-2022

芝麻盐

2022-11-01 发布

2022-11-01 实施

清丰县亿鑫油脂有限公司 发布

前 言

本标准由清丰县亿鑫油脂有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杜江波。

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、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。

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]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	从样品抽取若干样品，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	≤ 20.0	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计）， g/100g	≤ 15.0	GB 5009.44
酸价(以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3	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
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	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
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	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
注 1: a 样品的采样及处理按 GB4789.1 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

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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、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、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。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，参照国家相关标准制订本企业标准，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。

清丰县亿鑫油脂有限公司

H N

Q B