



410033S-2022



河南春芝实业有限公司企业标准

Q/HCZ 0006S-2022

混合芝麻酱

2022-01-06 发布

2022-01-06 实施

河南春芝实业有限公司 发布

前 言

本标准由河南春芝实业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：马中宪、王永良。

H N
Q B

混合芝麻酱

1 范围

本标准规定了混合芝麻酱的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以芝麻、花生为主要原料，经过筛选、漂洗、烘炒、混合、研磨、调配【加入食用盐、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、白砂糖、酵母抽提物、香辛料粉（辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、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、山奈、月桂叶、砂仁、芫荽、葱、蒜、洋葱、姜中的一种或几种）】中的几种、灌装、包装加工而成的混合芝麻酱。

根据调配所加入的调味料不同，分为不同产品。

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花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.6鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.7鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.8白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.10香辛料粉应符合 GB/T 15691 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	取适量试样于白色瓷盘中，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、滋味	具有芝麻、花生混合特有的香味，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，%	≤ 5.0	GB 5009.3

食用盐（以NaCl计），g/100g	≤	20.0	GB 5009.44
酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g	≤	5.0	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 ，μg/kg	≤	5.0	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				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	100	1000	GB 4789.10
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 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 其他要求

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、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、花生为主要原料，经过筛选、漂洗、烘炒、混合、研磨、调配【加入食用盐、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、白砂糖、酵母抽提物、香辛料粉（辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、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、山奈、月桂叶、砂仁、芫荽、葱、蒜、洋葱、姜中的一种或几种）】中的几种、灌装、包装加工而成的混合芝麻酱。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南春芝实业有限公司