



410531S-2022



驻马店市丰盈实业有限公司企业标准

Q/ZFY 0002S-2022

芝麻酱及风味芝麻酱

2022-02-19 发布

2022-02-19 实施

驻马店市丰盈实业有限公司 发布

前 言

本标准由驻马店市丰盈实业有限公司提出。

本标准由驻马店市丰盈实业有限公司、确山县市场监督管理局普会寺食品药品监督管理所共同起草。

本标准主要起草人：彭冬霞、朱文尚。

本标准自发布实施日起替代 Q/ZFY 0002S-2021（备案号：411413S-2021）。

H N

Q B

芝麻酱及风味芝麻酱

1 范围

本标准规定了芝麻酱及风味芝麻酱的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以芝麻为主要原料，经筛选、清洗、烘炒、磨酱、灌装、包装加工而成的芝麻酱（调味品）。

或以芝麻为主要原料，添加花生酱【花生酱或花生仁（经筛选、烘炒、脱皮、研磨）】、蜂蜜、磷脂、白砂糖、植物油（花生油、芝麻油、棕榈油中的一种或几种）、氢化大豆油、氢化棕榈油、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、单、双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾、二氧化硅、胭脂树橙、食品用香精）、人造奶油（人造黄油）、代可可脂（类可可脂）、熟制粮食粉【小麦粉、大米粉、大麦粉、燕麦粉、藜麦粉、莜麦粉、荞麦粉、高粱粉、青稞粉、小米粉、黍米（大黄米粉）、稷米粉（糜子面粉）、薏仁粉、绿豆粉、红豆粉、芸豆粉、紫薯粉、红薯粉中的一种或几种】、虾皮、大豆膳食纤维、食用葡萄糖、麦芽糊精、奶粉（乳粉）、可可粉、单、双甘油脂肪酸酯、食用盐、香辛料【辣椒、花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、干姜、蒜粉、胡椒、砂仁中的几种】、陈皮（橘皮）、香草香精、奶油香精、香兰素中的一种或几种，经筛选、清洗、烘炒、磨酱、调配、灌装、包装加工而成的风味芝麻酱（调味品）。

根据所用原辅料不同，产品分为：芝麻酱、风味芝麻酱（芝麻花生调和酱、蜂蜜芝麻酱、巧克力味芝麻酱、涂抹型风味芝麻酱、调味风味芝麻酱）。

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 花生酱应符合 LS/T 3311 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.5 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.7 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 氢化大豆油、氢化棕榈油应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.11 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.12 人造奶油（人造黄油）应符合 LS/T 3217 和 GB 15196 的规定。
- 2.1.13 代可可脂（类可可脂）应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.14 熟制粮食粉应符合 GB 19640 的规定。

- 2.1.15 虾皮应符合 SC/T 3205 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.16 大豆膳食纤维应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.17 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.18 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.19 奶粉（乳粉）应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.20 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.21 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 规定。
- 2.1.22 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.23 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.24 陈皮（橘皮）应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.25 香草香精、奶油香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.26 香兰素应符合 GB 1886.16 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	浓稠状酱体或带颗粒的酱体，允许有油脂析出	取适量样品中，倒入洁净的白瓷盘中，自然光下肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口后品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有熟芝麻特有的气、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
		芝麻酱	风味芝麻酱	
水分, %	≤	1.0	8.0	GB 5009.3
脂肪含量, %	≥	50.0	25.0	GB 5009.6
细度（通过孔径0.30mm标准铜筛），%	≥	97.0	70.0	LS/T 3220
食用盐（以Cl ⁻ 计），g/100g	≤	1.0（仅适用于添加食用盐的产品）		GB 5009.44
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
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5		GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.15		GB 5009.12

°甲基汞（以Hg计），mg/kg	≤	0.5		GB 5009.17
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤	^a 5.0	^b 9.0	GB 5009.22
<p>注：a仅适用于除b外的其他产品；</p> <p>b仅适用于芝麻花生调和酱；</p> <p>c仅适用于添加虾皮的产品，对于甲基汞，可先测定总汞，当总汞水平不超过甲基汞限量值时，不必测定甲基汞；否则，需再测定甲基汞；</p> <p>*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。</p>				

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	
^b 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
霉菌，CFU/g ≤	25				GB 4789.15
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；b 仅适用于除芝麻酱之外的其它产品。					

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

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、脂肪含量、细度、酸价、过氧化值、净含量及允许短缺量、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为主要原料，经筛选、清洗、烘炒、磨酱、灌装、包装加工而成的芝麻酱（调味品）。

或以芝麻为主要原料，添加花生酱【花生酱或花生仁（经筛选、烘炒、脱皮、研磨）】、蜂蜜、磷脂、白砂糖、植物油（花生油、芝麻油、棕榈油中的一种或几种）、氢化大豆油、氢化棕榈油、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、单、双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾、二氧化硅、胭脂树橙、食品用香精）、人造奶油（人造黄油）、代可可脂（类可可脂）、熟制粮食粉【小麦粉、大米粉、大麦粉、燕麦粉、藜麦粉、苡麦粉、荞麦粉、高粱粉、青稞粉、小米粉、黍米（大黄米粉）、稷米粉（糜子面粉）、薏仁粉、绿豆粉、红豆粉、芸豆粉、紫薯粉、红薯粉中的一种或几种】、虾皮、大豆膳食纤维、食用葡萄糖、麦芽糊精、奶粉（乳粉）、可可粉、单、双甘油脂肪酸酯、食用盐、香辛料【辣椒、花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、干姜、蒜粉、胡椒、砂仁中的几种】、陈皮（橘皮）、香草香精、奶油香精、香兰素中的一种或几种，经筛选、清洗、烘炒、磨酱、调配、灌装、包装加工而成的风味芝麻酱（调味品）。

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 LS/T 3220《芝麻酱》和GB 31644《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的依据。

本标准中芝麻花生调和酱产品，其中芝麻酱的总含量为50%~65%，花生酱的含量为50%~30%（且调味料的添加比例 \leq 5%，芝麻酱加入比例大于花生酱），根据GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》所规定，芝麻酱（属其他熟制坚果及籽类）的黄曲霉毒素 $B_1 \leq 5.0 \mu\text{g}/\text{kg}$ 、花生酱（属花生及其制品）的黄曲霉毒素 $B_1 \leq 20.0 \mu\text{g}/\text{kg}$ ；介于这种情况，故将此类产品的黄曲霉毒素 B_1 的指标定为 $\leq 9.0 \mu\text{g}/\text{kg}$ 。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。