



411506S-2022



商丘郭阿婆食品有限公司企业标准

Q/SGS 0001S-2022

芝麻盐（固态复合调味料）

2022-06-08 发布

2022-06-08 实施

商丘郭阿婆食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘郭阿婆食品有限公司提出。

本标准由商丘郭阿婆食品有限公司和柘城县综合检验检测中心共同起草。

本标准主要起草人：金美玲、郭旭。

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）。

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	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 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

总砷 (As计), mg/kg	≤	0.5	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
1、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，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。

H N

商丘郭阿婆食品有限公司

Q B