



411888S-2022



漯河骊轩食品有限公司企业标准

Q/LLS 0006S-2022

芝麻酱

2022-07-14 发布

2022-07-14 实施

漯河骊轩食品有限公司 发布

前 言

本标准由漯河骊轩食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：谢永广、袁大伟。

H N

Q B

芝麻酱

1 范围

本标准规定了芝麻酱的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以芝麻为原料，经烘炒、研磨、灌装加工而成的芝麻酱。

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。

2.2 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	取样品 1 份，置于白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品特有的气、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
酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	\leq 3.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	\leq 0.25	GB 5009.227
水分, %	\leq 1.0	GB 5009.3
细度 (通过孔径 0.30mm 标准铜筛), %	\geq 97.0	LS/T 3220 附录 B
脂肪含量, %	\geq 50.0	GB 5009.6
含砂量, %	\leq 0.04	LS/T 3220 附录 B
铅* (以 Pb 计), mg/kg	\leq 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μ g/kg	\leq 5.0	GB 5009.22

*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物指限量

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	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
霉菌, CFU/g ≤	25				GB 4789.15
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 14881 的规定。

2.7 其它要求

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、酸价、过氧化值、水分、脂肪含量、细度、含砂量、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原料，经烘炒、研磨、灌装加工而成的芝麻酱。

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，制订了本企业标准，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。

漯河骊轩食品有限公司

H N

Q B