



412003S-2022



洛阳市老城区豫正食品加工厂企业标准

Q/LYS 0001S-2022

# 混合芝麻酱

2022-07-21 发布

2022-07-21 实施

洛阳市老城区豫正食品加工厂 发布

## 前 言

本标准由洛阳市老城区豫正食品加工厂提出。

本标准起草单位：洛阳市老城区豫正食品加工厂。

本标准主要起草人：王总钦。

H N

Q B

# 混合芝麻酱

## 1 范围

本标准规定了混合芝麻酱的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以芝麻、花生仁为原料，经过筛选、清洗、烘炒、混合、研磨、灌装、包装制成的混合芝麻酱。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 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，允许有少许油脂析出	从样品中取出 100g，倒入一洁净烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	呈土黄色至棕褐色	
气、滋味	具有原料混合后特有的气味和滋味，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
水分，%	≤ 2.0	GB 5009.3
酸价 (KOH) (以脂肪计)，mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计)，g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷 (以 As 计)，mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计)，mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤ 12.5	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 <sup>a</sup> 限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789. 3 平板计数法
霉菌, CFU/g ≤	25				GB 4789. 15
酵母, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	
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 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。					
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

## 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

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、酸价、过氧化值、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、花生仁为原料，经过筛选、清洗、烘炒、混合、研磨、灌装、包装制成的混合芝麻酱。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依据。

本标准中芝麻酱的含量为 50%，花生酱的含量为 50%。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（属其他熟制坚果及籽类）的黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> ≤ 5.0 μg/kg，花生（属花生及其制品）的黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> ≤ 20.0 μg/kg。根据计算，黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 的指标定为 ≤ 12.5 μg/kg。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳市老城区豫正食品加工厂

H N  
Q B