



410930 S-2023



新乡市牧野区鸿兴食品加工厂企业标准

Q/XHX 0002S-2023

混合芝麻酱

2023-04-19 发布

2023-04-19 实施

新乡市牧野区鸿兴食品加工厂 发布

前 言

本标准由新乡市牧野区鸿兴食品加工厂提出。

本标准由濮阳市食品药品检验检测中心和新新乡市牧野区鸿兴食品加工厂共同起草。

本标准主要起草人：孙乃霞、闫长青。

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（经挑选、清洗、烘炒、研磨）为主要原料，添加花生仁（经挑选、清洗、烘炒、研磨），添加或不添加大豆（经挑选、清洗、烘炒、研磨）、葵花籽仁（经挑选、清洗、烘炒、研磨）、食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、葵花籽油、花生油、棕榈油、大豆色拉油中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、混合、灌装、包装加工而成的混合芝麻酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1芝麻、花生仁、葵花籽仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.2大豆应符合 GB 1352 的规定。

2.1.3食用植物油应符合 GB 2716 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	取适量样品，倒入一洁净的烧杯中，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	具有产品应有的气、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
水分，% $\leq$	8.0	GB 5009.3
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g $\leq$	3	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g $\leq$	0.50	GB 5009.227
*铅（以Pb计），mg/kg $\leq$	0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg $\leq$	11.0	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	
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
霉菌，CFU/g ≤	25				GB 4789.15
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、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（经挑选、清洗、烘炒、研磨）为主要原料，添加花生仁（经挑选、清洗、烘炒、研磨），添加或不添加大豆（经挑选、清洗、烘炒、研磨）、葵花籽仁（经挑选、清洗、烘炒、研磨）、食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、葵花籽油、花生油、棕榈油、大豆色拉油中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、混合、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，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中芝麻酱含量为 50%-60%，花生酱的含量为 50%-40%，根据 GB 2761 的规定，花生及其制品的黄曲霉毒素 B_1 $\leq 20.0\mu\text{g/kg}$ ，芝麻（属其他熟制坚果及籽类）的黄曲霉毒素 B_1 $\leq 5.0\mu\text{g/kg}$ ，按其各自添加量的折算，故将黄曲霉毒素 B_1 限量定为 $\leq 11.0\mu\text{g/kg}$ 。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡市牧野区鸿兴食品加工厂