



410967S-2023

平舆康博汇鑫油脂有限公司企业标准

Q/PKH 0007S-2023

调和芝麻酱

2023-04-20 发布

2023-04-20 实施

平舆康博汇鑫油脂有限公司 发布

前 言

本标准由平舆康博汇鑫油脂有限公司提出并起草。

本标准起草人：王合宝、郭峰、冯磊。

H N
Q B

调和芝麻酱

1 范围

本标准规定了调和芝麻酱的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以芝麻为原料，经筛选、添加辣椒、花生中的一种或两种，脱皮或不脱皮、水洗、甩干、烘烤或炒制、磨酱、包装工艺制成的调和芝麻酱。

产品按配料、工艺不同可分为：香辣芝麻酱、芝麻花生酱。

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 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.3 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 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
色泽	呈棕红色、棕黄色或棕褐色	将样品倒在洁净的烧杯中，在自然光下观察其色泽、组织形态和杂质、嗅其气味，并品尝滋味
滋味和气味	具有芝麻、花生、辣椒特有的气味和滋味、无焦糊、酸败或其他无异味，无牙碜	
组织形态	粘稠糊状或半凝固状，表面有油脂沁出	
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	要 求	检验方法
水分，%	≤ 2.0	GB 5009.3
灰分，%	≤ 3.0	GB 5009.4
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
脂肪，%	≥ 40	GB 5009.6
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
无机砷（以As计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11

*铅（以Pb计），mg/ kg	≤	0.15	GB 5009.12
*项目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
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
霉菌, CFU/g ≤	25				GB 4789.15
a 采样方案应符合 GB 4789.1 的规定。					

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《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.6 食品生产企业加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.7 其他要求

应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

3 检验

出厂检验项目：感官要求、水分、脂肪、酸价、过氧化值、净含量及允许短缺量、菌落总数和大肠菌群的检验。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为原料，经筛选、添加辣椒、花生中的一种或两种，脱皮或不脱皮、水洗、甩干、烘烤或炒制、磨酱、包装工艺制成的调和芝麻酱。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，制定本标准，作为组织企业生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

平興康博汇鑫油脂有限公司

H N
Q B