



410647S-2023



河南正康粮油有限公司企业标准

Q/HNZK 0005S-2023

风味芝麻酱

2023-04-03 发布

2023-04-03 实施

河南正康粮油有限公司 发布

前 言

本标准由河南正康粮油有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：徐国良、熊丹丹、杨可英、王金。

H N

Q B

风味芝麻酱

1 范围

本标准规定了风味芝麻酱的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以芝麻为主要原料，经筛选、清洗、烘炒，添加花生酱（花生仁经筛选、烘炒、脱皮、研磨）、食用植物油（花生油、芝麻油、玉米油、大豆油、棕榈油中的一种或几种）、白砂糖、香辛料（花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、干姜、胡椒、砂仁中的一种或几种），经磨酱、调配、灌装、包装加工而成的风味芝麻酱。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.2 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 花生油应符合 GB/T 1534 的规定。
- 2.1.4 芝麻油应符合 GB/T 8233 的规定。
- 2.1.5 玉米油应符合 GB/T 19111 的规定。
- 2.1.6 大豆油应符合 GB/T 1535 的规定。
- 2.1.7 棕榈油应符合 GB/T 15680 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.9 香辛料应符合 GB/T 15691 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	具有本品应有的色泽	取适量样品，倒入洁净、无色、透明的烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、组织形态及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
组织形态	浓稠状酱体或带颗粒的酱体，允许有油脂析出	
气味、滋味	具有熟芝麻特有的气味、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

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/（%）	≤ 8.0	GB 5009.3
脂肪含量/（%）	≥ 25.0	GB 5009.6

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
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤	0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ /（μg/kg）	≤	10.0	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	
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
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 JJF1070 的规定。

2.6 生产加工过程卫生要求

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

出厂检验项目包括：感官要求、水分、酸价、过氧化值、脂肪含量、净含量及允许短缺量、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

风味芝麻酱是以芝麻为主要原料，经筛选、清洗、烘炒，添加花生酱（花生仁经筛选、烘炒、脱皮、研磨）、食用植物油（花生油、芝麻油、玉米油、大豆油、棕榈油中的一种或几种）、白砂糖、香辛料（花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、干姜、胡椒、砂仁中的一种或几种），经磨酱、调配、灌装、包装加工而成的风味芝麻酱。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，参照 LS/T 3220 《芝麻酱》制订本企业标准，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中芝麻花生调和酱产品，其中芝麻酱的总含量为 55%~60%，花生酱的含量为 35%~45%（且调味料的添加比例 $\leq$ 5%，芝麻酱加入比例大于花生酱），根据 GB 2761《食品安全国家标准 食品中菌毒素限量》所规定，芝麻酱（属其他熟制坚果及籽类）的黄曲霉毒素 $B_1 \leq 5.0 \mu\text{g/kg}$ 、花生酱（属花生及其制品）的黄曲霉毒素 $B_1 \leq 20.0 \mu\text{g/kg}$ ；介于这种情况，故将此类产品的黄曲霉毒素 B_1 的指标定为 $\leq 10 \mu\text{g/kg}$ 。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南正康粮油有限公司