



412068S-2023



周口市老磨坊粮油食品有限公司企业标准

Q/ZLL 0008S-2023

# 风味芝麻酱

2023-07-09 发布

2023-07-09 实施

周口市老磨坊粮油食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由周口市老磨坊粮油食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：徐江辉。

H N  
Q B

# 风味芝麻酱

## 1 范围

本标准规定了风味芝麻酱的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以芝麻酱为主要原料，加入食用盐、味精、鸡精调味料、白砂糖、香辛料粉（辣椒、花椒、桂皮、八角、月桂叶、白胡椒、黑胡椒、小茴香、草果、丁香中的一种或多种）、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油中的一种）、呈味核苷酸二钠、山梨酸钾中的几种，经混合、搅拌、灌装、包装等工序加工而成的包含两种或两种以上调味料的复合调味料风味芝麻酱。

根据原料不同，可以分为原香风味芝麻酱、五香芝麻酱、香辣芝麻酱、麻辣芝麻酱、浓香芝麻酱。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.4 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.9 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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  | 粘稠状或凝固状浆体，允许有油脂析出 | 从样品中取出适量，倒入洁净的白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，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 | 具有产品应有的滋味和气味，无异味  |                                                           |
| 杂 质  | 无肉眼可见的外来杂质        |                                                           |

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        |
|-----------------------------|--------|-------------|
| 食用盐（以 NaCl 计），g/100g        | ≤ 20   | GB 5009.44  |
| 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 |
| 铅*（以Pb计），mg/kg              | ≤ 0.8  | GB 5009.12  |
| 无机砷（以As计），mg/kg             | ≤ 0.1  | GB 5009.11  |
| 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg            | ≤ 1.0  | GB 5009.28  |
| 黄曲霉毒素B <sub>1</sub> ，μg/kg  | ≤ 5.0  | 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 <sup>a</sup> 及限量 |   |                 |                 | 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              | 100             | GB 4789.3  |
| 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 |
| 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

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验应符合国家相关规定。

## 编制说明

本标准适用于以芝麻酱为主要原料，加入食用盐、味精、鸡精调味料、白砂糖、香辛料粉（辣椒、花椒、桂皮、八角、月桂叶、白胡椒、黑胡椒、小茴香、草果、丁香中的一种或多种）、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油中的一种）、呈味核苷酸二钠、山梨酸钾中的几种，经混合、搅拌、灌装、包装等工序加工而成的包含两种或两种以上调味料的复合调味料风味芝麻酱。

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 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

周口市老磨坊粮油食品有限公司