



412625S-2024

河南正康粮油有限公司企业标准

Q/HNZK 0008S-2024

调和芝麻酱

2024-10-16 发布

2024-10-16 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、张跃鹏、王金。

H N
Q B

调和芝麻酱

1 范围

本标准规定了调和芝麻酱的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以芝麻（黑芝麻、白芝麻、黄芝麻、黄褐色芝麻、红褐色芝麻、灰色芝麻中的一种或几种）为主要原料，经清洗、筛选、烘炒、研磨，加入适量的食用植物油（花生油、芝麻油、大豆油、玉米油、棕榈油中的一种或几种），经过调配、搅拌、灌装、包装加工制成的调和芝麻酱。

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 花生油应符合 GB/T 1534 的规定。
- 2.1.3 芝麻油应符合 GB/T 8233 的规定。
- 2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 的规定。
- 2.1.5 玉米油应符合 GB/T 19111 的规定。
- 2.1.6 棕榈油应符合 GB/T 15680 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
组织形态	浓稠状酱体，允许有油脂析出	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。
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味，无无异味	
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，% ≤	3.0	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	≤	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 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

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
霉菌, CFU/g ≤	25				GB4789.15
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 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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以芝麻（黑芝麻、白芝麻、黄芝麻、黄褐色芝麻、红褐色芝麻、灰色芝麻中的一种或几种）为主要原料，经清洗、筛选、烘炒、研磨，加入适量的食用植物油（花生油、芝麻油、大豆油、玉米油、棕榈油中的一种或几种），经过调配、搅拌、灌装、包装加工制成的调和芝麻酱。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，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中调和芝麻酱产品，其中芝麻酱的总含量为 75%~95%，食用植物油的含量为 5%~25%。

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