



413232S-2024



驻马店市丰盈实业有限公司企业标准

Q/ZFY 0002S-2024

芝麻酱及风味芝麻酱

2024-12-25 发布

2024-12-25 实施

驻马店市丰盈实业有限公司 发布

前 言

本标准由驻马店市丰盈实业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：徐美仙、徐海洋

本标准自发布实施日起替代 Q/ZFY 0002S-2022（备案号：410531S-2022）。

H N

Q B

芝麻酱及风味芝麻酱

1 范围

本标准规定了芝麻酱及风味芝麻酱的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于芝麻酱、风味芝麻酱。

芝麻酱是以芝麻为主要原料，经筛选、清洗、烘炒、磨酱、灌装、包装加工而成。

风味芝麻酱是以芝麻酱（以芝麻为主要原料，经筛选、清洗、烘炒、磨酱）为主要原料，添加花生酱【花生酱或花生仁（经筛选、烘炒、脱皮、研磨）】、蜂蜜、白砂糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、菜籽油、食用植物调和油、花生油、芝麻油、棕榈油中的一种或几种）、鲜葱、生姜、芝麻、碎花生仁、食用氢化油（氢化大豆油）、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、单、双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾、二氧化硅、胭脂树橙、食品用香精）、人造奶油（人造黄油）、代可可脂（类可可脂）、熟制粮食粉【小麦粉、荞麦粉、大麦粉、青稞粉、燕麦粉、高粱粉、苡麦粉、薏仁粉、黍米粉、稷米粉、藜麦粉、小米粉、黑麦粉、玉米粉、黑米粉、红薯粉、紫薯粉、大米粉、糯米粉、紫米粉、黑米粉、蚕豆粉、芸豆粉、扁豆粉、鹰嘴豆粉、豇豆粉、豌豆粉、黄豆粉、青豆粉、黑豆粉、绿豆粉、红豆粉中的一种或几种】、虾皮、大豆膳食纤维、麦芽糊精、奶粉（乳粉）、可可粉、巧克力粉、食用盐、香辛料【辣椒、花椒、青花椒、红花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、月桂叶（香叶）、干姜、蒜粉、胡椒、砂仁、肉桂、甘草、孜然（枯茗）、香豆蔻、小豆蔻、姜黄、莳萝、芫荽、当归、圆叶当归、细叶芹、芹菜、香茅、荜茇、调料九里香、丁香、百里香、葱粉、蒜粉、洋葱粉中的一种或几种】、陈皮（橘皮）、调味油（藤椒油、花椒油、芥末油、辣椒油、麻椒油、蒜油、葱油中的一种或几种）、味精、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、番茄酱、辣椒酱、蚝汁、蚝油、鱼露、虾酱、虾油、虾酱粉、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、牛肉汁调味料、鸡汁调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、酵母抽提物、酿造酱油、酱油粉（调味料）、黄豆酱粉（复合调味料）中的一种或几种，添加或不添加食用香精、香兰素、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、维生素C、单、双甘油脂肪酸酯、磷脂中的一种或几种，经炒制或熬制（或无此工序）、调配、灌装、包装加工而成调味品。

根据所用原辅料不同，产品分为：芝麻酱、风味芝麻酱（芝麻花生调和酱、蜂蜜芝麻酱、巧克力味芝麻酱、涂抹型风味芝麻酱、调味风味芝麻酱、鲜熬芝麻酱、混合芝麻酱、浓香芝麻酱）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 芝麻、花生酱、花生仁、碎花生仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.4 食用葡萄糖、果葡糖浆、麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。

2.1.5 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

- 2.1.6食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.7鲜葱、生姜应清洁、卫生、无污染腐烂。
- 2.1.8食用氢化油（氢化大豆油）应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.9植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.10人造奶油（人造黄油）应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.11代可可脂（类可可脂）应符合 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.12熟制粮食粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.13虾皮应符合 SC/T 3205 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.14大豆膳食纤维应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.15奶粉（乳粉）应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.16可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.17巧克力粉应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.18食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.19香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.20陈皮（橘皮）应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.21调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.22味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.23豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.24豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.25番茄酱、辣椒酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.26蚝汁、蚝油、鱼露、虾酱、虾油、虾酱粉应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.27鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、牛肉汁调味料、鸡汁调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、酱油粉（调味料）、黄豆酱粉（复合调味料）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.28酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.29酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.30食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.31香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.32乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.335'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.34D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.35维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.36单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.37磷脂应符合 GB 28401 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	浓稠状酱体或带颗粒的酱体或半固态，允许有油脂析出	取适量样品中，倒入洁净的白瓷盘中，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, %	1.0 (芝麻酱) 8.0 (风味芝麻酱)	GB 5009.3
食用盐 (以氯化钠计), g/100g	8.0 (仅适用于添加食用盐的产品)	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	0.19	GB 5009.12
^a 无机砷 (以As计), mg/kg	0.1	GB 5009.11
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	5.0 (其它产品) 8.5 【适用于以芝麻为主料, 且花生添加量为30%~40%】 10.5 【适用于以芝麻为主料, 且花生添加量为40%~50%】	GB 5009.22

注1: a可先测定总砷, 当总砷含量不超过无机砷限量值时, 可判定符合限量要求而不必测定无机砷; 否则, 需测定无机砷含量再作判定;

注2: *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
霉菌, CFU/g	≤	25			GB 4789.15
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
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

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

出厂检验项目为: 感官要求、水分、酸价、过氧化值、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

本标准适用于芝麻酱、风味芝麻酱。

芝麻酱是以芝麻为主要原料，经筛选、清洗、烘炒、磨酱、灌装、包装加工而成。

风味芝麻酱是以芝麻酱（以芝麻为主要原料，经筛选、清洗、烘炒、磨酱）为主要原料，添加花生酱【花生酱或花生仁（经筛选、烘炒、脱皮、研磨）】、蜂蜜、白砂糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、菜籽油、食用植物调和油、花生油、芝麻油、棕榈油中的一种或几种）、鲜葱、生姜、芝麻、碎花生仁、食用氢化油（氢化大豆油）、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、单, 双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾、二氧化硅、胭脂树橙、食品用香精）、人造奶油（人造黄油）、代可可脂（类可可脂）、熟制粮食粉【小麦粉、荞麦粉、大麦粉、青稞粉、燕麦粉、高粱粉、苡麦粉、薏仁粉、黍米粉、稷米粉、藜麦粉、小米粉、黑麦粉、玉米粉、黑米粉、红薯粉、紫薯粉、大米粉、糯米粉、紫米粉、黑米粉、蚕豆粉、芸豆粉、扁豆粉、鹰嘴豆粉、豇豆粉、豌豆粉、黄豆粉、青豆粉、黑豆粉、绿豆粉、红豆粉中的一种或几种】、虾皮、大豆膳食纤维、麦芽糊精、奶粉（乳粉）、可可粉、巧克力粉、食用盐、香辛料【辣椒、花椒、青花椒、红花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、月桂叶（香叶）、干姜、蒜粉、胡椒、砂仁、肉桂、甘草、孜然（枯茗）、香豆蔻、小豆蔻、姜黄、茺蓂、芫荽、当归、圆叶当归、细叶芹、芹菜、香茅、荜茇、调料九里香、丁香、百里香、葱粉、蒜粉、洋葱粉中的一种或几种】、陈皮（橘皮）、调味油（藤椒油、花椒油、芥末油、辣椒油、麻椒油、蒜油、葱油中的一种或几种）、味精、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、番茄酱、辣椒酱、蚝汁、蚝油、鱼露、虾酱、虾油、虾酱粉、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、牛肉汁调味料、鸡汁调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、酵母抽提物、酿造酱油、酱油粉（调味料）、黄豆酱粉（复合调味料）中的一种或几种，添加或不添加食用香精、香兰素、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、维生素C、单, 双甘油脂肪酸酯、磷脂中的一种或几种，经炒制或熬制（或无此工序）、调配、灌装、包装加工而成调味品。

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，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

依据GB 2761的规定，花生及其制品的黄曲霉毒素 $B_1 \leq 20.0 \mu\text{g}/\text{kg}$ ，芝麻（属其他熟制坚果及籽类）的黄曲霉毒素 $B_1 \leq 5.0 \mu\text{g}/\text{kg}$ ，本标准以芝麻为主料（芝麻占50%以上）的产品，根据添加芝麻、花生比例的不同，所折算的黄曲霉毒素 B_1 限量如下：

花生占30%~40%的产品，黄曲霉毒素 B_1 限量定为 $\leq 8.5 \mu\text{g}/\text{kg}$ 。

花生占40%~50%的产品，黄曲霉毒素 B_1 限量定为 $\leq 10.5 \mu\text{g}/\text{kg}$ ；

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

驻马店市丰盈实业有限公司