



410967S-2024



洛阳市老城区豫正食品加工厂企业标准

Q/LYS 0001S-2024

混合芝麻酱

2024-04-22 发布

2024-04-22 实施

洛阳市老城区豫正食品加工厂 发布

前 言

本标准由洛阳市老城区豫正食品加工厂提出。

本标准起草单位：洛阳市老城区豫正食品加工厂。

本标准主要起草人：王总钦。

本标准自发布实施之日起代替标准：Q/LYS 0001S-2023。

H N
Q B

混合芝麻酱

1 范围

本标准规定了混合芝麻酱的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以芝麻、花生仁为原料，经过筛选，清洗，烘炒，混合，研磨，添加或不添加食用油（大豆油、菜籽油中的一种）、食用盐、黄豆粉、香辛料【小茴香粉、八角粉、香叶（月桂叶）粉、花椒粉、桂皮粉、辣椒粉】，灌装，包装制成的混合芝麻酱。

根据用料不同，分为：混合芝麻酱、热干面专用酱、米皮专用酱、凉皮专用酱、凉面专用酱、煎饼专用酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.4 大豆油、菜籽油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.5 黄豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.6 香辛料【小茴香粉、八角粉、香叶（月桂叶）粉、花椒粉、桂皮粉、辣椒粉】应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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，允许有少许油脂析出	从样品中取出 100g，倒入一洁净烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	呈土黄色至棕褐色	
气、滋味	具有原料混合后特有的气味和滋味，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，%	≤ 3.5	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计)，g/100g	≤ 20	GB 5009.44

酸价（KOH）（以脂肪计），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	≤	0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤	9.25	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 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	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌，CFU/g ≤	25				GB 4789.15
酵母，CFU/g	5	2	10 ²	10 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
注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
注 2：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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

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、净含量及允许短缺量、水分、酸价、过氧化值、菌落总数、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、花生仁为原料，经过筛选，清洗，烘炒，混合，研磨，添加或不添加食用油（大豆油、菜籽油中的一种）、食用盐、黄豆粉、香辛料【小茴香粉、八角粉、香叶（月桂叶）粉、花椒粉、桂皮粉、辣椒粉】，灌装，包装制成的混合芝麻酱。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。

本标准中芝麻的含量为 45%，花生的含量为 35%。根据 GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》所规定，芝麻（属其他熟制坚果及籽类）的黄曲霉毒素 B1 $\leq 5.0 \mu\text{g/kg}$ ，花生（属花生及其制品）的黄曲霉毒素 B1 $\leq 20.0 \mu\text{g/kg}$ 。根据计算，黄曲霉毒素 B1 的指标定为 $\leq 9.25 \mu\text{g/kg}$ 。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳市老城区豫正食品加工厂