



413072S-2025

许昌市张送香食品科技有限公司企业标准

Q/XZSK 0001S-2025

# 芝麻盐

2025-10-27 发布

2025-10-27 实施

许昌市张送香食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由许昌市张送香食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张志茂。

H N

Q B

# 芝麻盐

## 1 范围

本标准规定了芝麻盐的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以芝麻为原料，经筛选、烘炒、擀碎或粉碎，加入食用盐，添加或不添加香辛料粉[辣椒、孜然、胡椒、花椒、葱、姜、蒜、桂皮（肉桂）、小茴香、甘草、香叶（月桂叶）、八角、麻椒中的一种或几种]、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠中的一种或几种，经混合、包装加工制成的包含两种或两种以上调味料的固态复合调味料芝麻盐。

## 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 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.5 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.6 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 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	呈粉状或碎粒状	取适量样品，置于一白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质。嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
气味	具有本品特有的气、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，%	≤ 10.0	GB 5009.3

食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤	20.0	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	≤	0.5	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
注：*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	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌，/25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10
a 采样方案应符合 GB 4789.1 的规定。					

## 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 食品生产加工过程中的卫生要求

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：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、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为原料，经筛选、烘炒、擀碎或粉碎，加入食用盐，添加或不添加香辛料粉[辣椒、孜然、胡椒、花椒、葱、姜、蒜、桂皮（肉桂）、小茴香、甘草、香叶（月桂叶）、八角、麻椒中的一种或几种]、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠中的一种或几种，经混合、包装加工制成的包含两种或两种以上调味料的芝麻盐（固态复合调味料）。

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》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

许昌市张送香食品科技有限公司