



411286S-2025



河南岳磨粮油食品有限公司企业标准

Q/HYL 0003S-2025

芝麻盐

2025-04-28 发布

2025-04-28 实施

河南岳磨粮油食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南岳磨粮油食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：岳恒来。

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主要原料，经清理、淘洗、烘炒、粉碎，加入食用盐，添加或不添加香辛料粉（辣椒、花椒、胡椒、八角、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山柰、月桂叶、芫荽、当归、香茅、甜罗勒、葱粉、蒜粉、洋葱粉中的一种或几种），花生碎、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料中的一种或几种，经混合、包装而成的芝麻盐产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.3 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.4 花生碎应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.6 鸡精调味料应符合 GB/T 45352 的规定。
- 2.1.7 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.8 生产用水应符合 GB 5749 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	固态	取适量样品倒入洁净的白色瓷盘中，在自然光线条件下，用肉眼观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 15.0	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/k	≤	0.1	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/k	≤	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 ^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	10 ²	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
注: a 样品的采样和处理按 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、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。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为主要原料，经清理、淘洗、烘炒、粉碎，加入食用盐，添加或不添加香辛料粉（辣椒、花椒、胡椒、八角、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山柰、月桂叶、芫荽、当归、香茅、甜罗勒、葱粉、蒜粉、洋葱粉中的一种或几种），花生碎、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料中的一种或几种，经混合、包装而成的芝麻盐产品。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

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南岳磨粮油食品有限公司