



411450S-2025



商水县喜香福食品厂（个体工商户）企业标准

Q/XXF 0002S-2025

芝麻混合酱

2025-05-09 发布

2025-05-09 实施

商水县喜香福食品厂（个体工商户） 发布

前言

本标准由商水县喜香福食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：孙东锋。

H N
Q B

芝麻混合酱

1 范围

本标准规定了芝麻混合酱的原辅料要求、理化指标、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以芝麻为主要原料，添加或不添加花生、核桃、酱油、腐乳、蚝油、韭菜花、甜面酱、食用盐、鸡粉调味料、食用动物油脂（牛油、猪油中一种或几种）、味精、白砂糖、植物油（大豆油、菜籽油、食用调和油中一种或几种）、虾酱辅料，经预处理、调配、混合、熬制、冷却、灌装、包装而成的芝麻混合酱。

根据所用原辅料不同，产品可分为以下品种：芝麻核桃酱；芝麻花生酱；芝麻花生核桃酱

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.2 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.3 核桃应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.5 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.6 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.7 韭菜花应符合应清洁、卫生、无污染、无腐烂，符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.8 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.11 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.12 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.13 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 2.1.14 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 虾酱应符合 SC/T 3602 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
状态	半固态浓稠状，允许有少量油脂析出	取适量样品，倒入一洁净的瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽、杂质，闻其气味，温开水漱口后品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味和滋味	具有产品应有的气味和滋味	
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	要求	检验方法
酸价（以脂肪计）(KOH)，mg/g ≤	5	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. 9	GB 5009. 12
无机砷（以 As 计），mg/kg ≤	0. 1	GB 5009. 11
*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	采样方案及限量（若非指定，均以/25g 表示）				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	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌， CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789. 10
注：样品的采集及处理按 GB4789. 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

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。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主要原料，添加或不添加花生、核桃、酱油、腐乳、蚝油、韭菜花、甜面酱、食用盐、鸡粉调味料、食用动物油脂（牛油、猪油中一种或几种）、味精、白砂糖、植物油（大豆油、菜籽油、食用调和油中一种或几种）、虾酱辅料，经预处理、调配、混合、熬制、冷却、灌装、包装而成的芝麻混合酱。

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。

商水县喜香福食品厂