



412015S-2025



南乐县瑞增香油坊企业标准

Q/NLRZ 0002S-2025

风味芝麻酱

2025-07-01 发布

2025-07-01 实施

南乐县瑞增香油坊 发布

前 言

本标准由南乐县瑞增香油坊提出并起草。

本标准主要起草人：王瑞增。

H N
Q B

风味芝麻酱

1 范围

本标准规定了风味芝麻酱的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以芝麻为主要原料，经筛选、焙炒、研磨（石磨），添加食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油）、玉米淀粉、单，双甘油脂肪酸酯中的一种或多种，经调配、混合、灌装、包装等工艺而制成的风味芝麻酱。

2 技术要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.2 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。
- 2.1.4 菜籽油应符合 GB 2716 和 GB/T 1536 的规定。
- 2.1.5 花生油应符合 GB 2716 和 GB/T 1534 的规定。
- 2.1.6 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

2.2 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
色泽	具有产品应有色泽	取适量样品倒入一洁净、无色、透明的烧杯中，自然光下用肉眼观察其色泽、组织状态及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	有浓郁的芝麻香，无其他异味	
杂质	无正常视力可见的外来杂质	
组织状态	浓稠状酱体，可有油脂析出	

2.3 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/（g/100g）	≤ 10.0	GB 5009.3
酸价(以KOH计)(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
铅*（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.16	GB 5009.12
无机砷 ^a （以As计）/（mg/kg）	≤ 0.1	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ /（μg/kg）	≤ 5.0	GB 5009.22

*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

^a 对于测无机砷限量的可先测定其总砷, 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。

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	采用方案 ^a 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中的平板计数法
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	100	1000	GB 4789.10
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
^a 样品的采集和处理按 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；且按JJF 1070规定检验。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

食品生产过程中的卫生要求应符合 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、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以芝麻为主要原料，经筛选、焙炒、研磨（石磨），添加食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油）、玉米淀粉、单，双甘油脂肪酸酯中的一种或多种，经调配、混合、灌装、包装等工艺而制成的风味芝麻酱。

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提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南乐县瑞增香油坊

H N

Q B