



411868S-2026



安阳鼎芝食品有限公司企业标准

Q/ADZ 0004S-2026

芝麻盐

2026-07-01 发布

2026-07-01 实施

安阳鼎芝食品有限公司 发布

H N

Q B

前 言

本标准由安阳鼎芝食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：朱红涛。

H N

Q B

芝麻盐

1 范围

本标准规定了芝麻盐的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以芝麻为主原料，添加食用盐，添加或不添加奇亚籽、亚麻籽、葵花籽、熟花生仁、熟黄豆、白砂糖、味精、香辛料或其粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）中的一种或几种，经原料验收、清理、色选、淘洗、烘炒、冷却、筛选、磁选、破碎、调配、包装加工而成的芝麻盐。

根据所用辅料不同，产品分类不同。

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 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 奇亚籽、亚麻籽、葵花籽、熟花生仁、熟黄豆应符合 GB 19300 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.6 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.7 香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 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	具有产品应有的性状	取适量试样置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽及有无杂质，嗅其气味，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
滋味、气味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
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	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 15.0	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计）， g/100g	≤ 15.0	GB 5009.44
酸价(以脂肪计) (KOH)， mg/g	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）， g/100g	≤ 0.50	GB 5009.227

*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
^a 无机砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注 1：a 可先测定总砷，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；			
注 2：*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 样品的采样及处理按 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不适用于以计量方式销售的预先包装产品，仅适用于预先定量包装的产品，且应符合 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。

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、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原料，添加食用盐，添加或不添加奇亚籽、亚麻籽、葵花籽、熟花生仁、熟黄豆、白砂糖、味精、香辛料或其粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）中的一种或几种，经原料验收、清理、色选、淘洗、烘炒、冷却、筛选、磁选、破碎、调配、包装加工而成的芝麻盐。

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，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。

安阳鼎芝食品有限公司

H N

Q B