



411892 S-2026



许昌鸿时商贸有限公司企业标准

Q/XCHS 0003S-2026

芝麻酱

2026-07-06 发布

2026-07-06 实施

许昌鸿时商贸有限公司 发布

前 言

本标准由许昌鸿时商贸有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：钱方。

H N
Q B

芝麻酱

1 范围

本标准规定了芝麻酱的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以熟芝麻为原料，经研磨、灌装、包装等工艺制成的芝麻酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1熟芝麻应符合 GB 19300 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	半固态，允许有油脂析出	取适量样品，倒入洁净的烧杯中，自然光下肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口后品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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
水分，%	≤ 1.0	GB 5009.3
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
脂肪含量，%	≥ 50.0	GB 5009.6
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.19	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	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。		

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	
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	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	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应符合JJF 1070的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

食品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、酸价、过氧化值、水分、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以熟芝麻为原料，经研磨、灌装、包装等工艺制成的芝麻酱。

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。

许昌鸿时商贸有限公司

H N
Q B