



412087S-2017



南阳一滴香油脂食品有限公司企业标准

Q/NYY 0001S-2017

风味芝麻酱

2017-09-04 发布

2017-09-04 实施

南阳一滴香油脂食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由南阳一滴香油脂食品有限公司提出并起草。

本标准起草单位：南阳一滴香油脂食品有限公司

本标准起草人：张方、张大鹏。

H N

Q B

风味芝麻酱

1 范围

本标准规定了风味芝麻酱的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以芝麻为主要原料，经筛选、清洗、焙炒，加入花生(经筛选、焙炒、脱皮)、食用植物油(菜籽油)、辣椒(粉碎)、八角(粉碎)、小茴香(粉碎)、花椒(粉碎)、食用盐中的一种或几种进行研磨，经搅拌、灌装、封口、包装制成的风味芝麻酱。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.2 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.3 食用植物油(菜籽油)应符合 GB 2716 和 GB/T 1536 的规定。

2.1.4 辣椒应符合 GB 10465 的规定。

2.1.5 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.6 小茴香应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.7 花椒应符合 SB/T 10040 的规定。

2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.9 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 | 试验方法 | |
|-------|------------------------|--|------------------------|
| 性 状 | 粘稠状或凝固状浆体，允许有油脂析出 | 从样品中取出一瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱 | |
| 色 泽 | 浅黄色至褐黄色，色泽基本一致 | | |
| 气 味 | 五香芝麻酱 | | 具有芝麻酱和香辛料混合气味，无焦糊味，无异味 |
| | 香辣芝麻酱 | | 具有芝麻酱和辣椒混合气味，无焦糊味，无异味 |
| | 麻辣芝麻酱 | | 具有芝麻酱和花椒混合气味，无焦糊味，无异味 |
| | 浓香芝麻酱 | | 具有芝麻酱气味，无焦糊味，无异味 |
| 清香芝麻酱 | 具有芝麻酱和花生酱混合气味，无焦糊味，无异味 | | |

| | | | |
|----|-------|-----------------------|---------|
| 滋味 | 五香芝麻酱 | 具有芝麻酱和香辛料特有的滋味，口感细腻 | 口，品其滋味。 |
| | 香辣芝麻酱 | 具有芝麻酱和辣椒特有的滋味，口感细腻 | |
| | 麻辣芝麻酱 | 具有芝麻酱和花椒特有的滋味，口感细腻 | |
| | 浓香芝麻酱 | 具有芝麻酱特有的滋味，口感细腻 | |
| | 清香芝麻酱 | 具有芝麻酱和花生酱混合特有的滋味，口感细腻 | |
| 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 |
|-----------------------------|---------|-----------------|
| 水分及挥发物, % | ≤ 1.0 | GB 5009.236 |
| 酸价（以脂肪计）, mgKOH/g | ≤ 4.0 | GB 5009.229 |
| 过氧化值（以脂肪计）, g/100g | ≤ 0.25 | GB 5009.227 |
| 食用盐（以NaCl计）, % | ≤ 5.0 | GB 5009.44 |
| 脂肪含量, % | ≥ 20 | GB 5009.6 |
| 总砷（以As计）, mg/kg | ≤ 0.5 | GB 5009.11 |
| *铅（以Pb计）, mg/kg | ≤ 0.15 | GB 5009.12 |
| 细度, (%)（通过孔径0.28mm标准铜筛） | ≥ 80 | LS/T 3220 中 5.7 |
| 含砂量, % | ≤ 0.040 | LS/T 3220 中 5.7 |
| 黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg | ≤ 5.0 | GB 5009.22 |
| 注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762. | | |

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

| 项 目 | 采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示） | | | | 检验方法 |
|--------------------------------------|---|---|-----------------|-----------------|-------------------|
| | n | c | m | M | |
| 菌落总数 | 5 | 2 | 10 ⁴ | 10 ⁵ | GB 4789.2 |
| 大肠菌群 | 5 | 2 | 0.3 MPN/g | 1.5 MPN/g | GB 4789.3 MPN 计数法 |
| 霉菌 | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ | GB 4789.15 |
| 酵母 | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ | |
| 沙门氏菌/25g | 5 | 0 | 0 | - | GB 4789.4 |
| 金黄色葡萄球菌 | 5 | 2 | 100CFU/g | 10000CFU/g | GB 4789.10 第二法 |
| ^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 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定执行。

2.7 其他卫生要求

应符合 GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的有关规定执行。

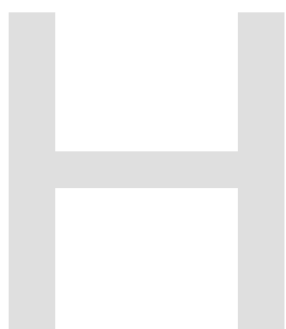
3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值、食用盐、含砂量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以芝麻为主要原料，经筛选、清洗、焙炒，加入花生(经筛选、焙炒、脱皮)、食用植物油(菜籽油)、辣椒(粉碎)、八角(粉碎)、小茴香(粉碎)、花椒(粉碎)食用盐中的一种或几种进行研磨，经搅拌、灌装、封口、包装制成的风味芝麻酱。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，参照 LS/T 3220 《芝麻酱》制定本企业标准，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。



南阳一滴香油脂食品有限公司

2017年8月8日

