



413152S-2018



河南浣蓝格食品有限公司企业标准

Q/HXS 0003S-2018

混合芝麻酱

2018-10-11 发布

2018-10-11 实施

河南浣蓝格食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的要求编写。

本标准由河南浠蓝格食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：顾福光。

H N

Q B

混合芝麻酱

1 范围

本标准规定了混合芝麻酱的分类、要求、检验方法、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、烘炒、研磨，花生仁、葵花籽仁、南瓜籽仁、核桃仁、腰果仁、亚麻籽仁、板栗仁、榛子仁、巴旦木仁、松子仁、黄豆、豌豆中的一种或多种，分别经筛选、清洗或不清洗、去皮或不去皮、烘炒、研磨，加入或不加入小麦粉（经炒制）、玉米淀粉（经熟制），经混合、包装加工而成的混合芝麻酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

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

2.1.3 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.4 葵花籽仁应符合 GB/T 11764 和 GB 19300 的规定。

2.1.5 南瓜籽仁、核桃仁、腰果仁、亚麻籽仁、板栗仁、榛子仁、巴旦木仁、松子仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.6 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。

2.1.8 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.1.9 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 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	浓稠状酱体	取样品 1 份，置于白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，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, g/100g	≤ 3.0	GB 5009.3
酸价 (KOH) (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
脂肪含量, g/100g	≥ 45.0	GB 5009.6
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	原料中有花生仁的产品	≤ 9.5
	原料中未添加花生仁的产品	≤ 5.0
*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 (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	100	10000	GB 4789.10 第二法
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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 14881 的规定。

2.7 其它要求

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、水分、酸价、过氧化值、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

混合芝麻酱是以芝麻为主要原料，经筛选、清洗、烘炒、研磨，花生仁、葵花籽仁、南瓜籽仁、核桃仁、腰果仁、亚麻籽仁、板栗仁、榛子仁、巴旦木仁、松子仁、黄豆、豌豆中的一种或多种，分别经筛选、清洗或不清洗、去皮或不去皮、烘炒、研磨，加入或不加入小麦粉（经炒制）、玉米淀粉（经熟制），经混合、包装加工而成的。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》、DBS41/001《食品安全地方标准 复合调味料》，制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中芝麻为主要原料，花生仁的添加量为 30%~49%，按照 GB 2761 中花生制品（黄曲霉毒素 B₁， $\mu\text{g}/\text{kg}\leq 20$ ），其他熟制坚果及籽类（黄曲霉毒素 B₁， $\mu\text{g}/\text{kg}\leq 5$ ）的规定，按其各自添加量的折算，含有花生仁的产品黄曲霉毒素 B₁， $\leq 9.5\ \mu\text{g}/\text{kg}$ 。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南浠蓝格食品有限公司