



413187S-2018



偃师市史福记香料有限公司企业标准

Q/YSX 0002S-2018

香辣芝麻酱

2018-10-16 发布

2018-10-16 实施

偃师市史福记香料有限公司 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》编写。

本标准由偃师市史福记香料有限公司提出并起草。

本标准起草人：徐海霞、邓力戈，常海燕，史景阳。

H N

Q B

香辣芝麻酱

1 范围

本标准规定了香辣芝麻酱的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以白芝麻为主要原料，经筛选、清洗、焙炒，加入花生米（经筛选、焙炒、脱皮）进行研磨，将大豆油加热到一定温度，将辣椒（粉碎）、小茴香（粉碎）、八角（粉碎）、花椒（粉碎）放入大豆油中进行熬制，熬制好后加入研磨好的芝麻酱、食用盐、谷氨酸钠（味精），经搅拌、灌装、封口、包装而成的香辣芝麻酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.2 花生米应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 辣椒应符合 GB/T 30382 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 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.8 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.9 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.11 谷氨酸钠应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 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	半固体，允许有油脂析出	从样品中取出适量，倒入一洁净、无色、透明的烧杯中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	浅黄色至褐黄色	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无焦糊味，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
细度（通过孔径 0.30mm 标准铜筛），%	≥ 97.0	LS/T 3220 中的附录 B
水分，g/100g	≤ 10.0	GB 5009.3
酸价（以脂肪计），mg（KOH）/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
食用盐（以 NaCl 计），%	≤ 15.0	GB 5009.44
脂肪含量，%	≥ 25	GB 5009.6
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
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。		

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，MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 中 MPN 计数法
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	2	100	10000	GB 4789.10 第二法
霉菌，CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母，CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
注：1、样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.22 执行； 2、n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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

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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸价、过氧化值、食用盐、脂肪含量、细度、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

香辣芝麻酱是以白芝麻为主要原料，经筛选、清洗、焙炒，加入花生米（经筛选、焙炒、脱皮）进行研磨，将大豆油加热到一定温度，将辣椒（粉碎）、小茴香（粉碎）、八角（粉碎）、花椒（粉碎）放入大豆油中进行熬制，熬制好后加入研磨好的芝麻酱、食用盐、谷氨酸钠（味精），经搅拌、灌装、封口、包装而成的。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》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了香辣芝麻酱的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

偃师市史福记香料有限公司

H N

Q B