



413277S-2018



项城市安康食品有限公司企业标准

Q/XAS 0006S-2018

---

# 混合芝麻酱

2018-10-22 发布

2018-10-22 实施

---

项城市安康食品有限公司 发布

## 前言

本标准按 GB/T 1.1 《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由项城市安康食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：胡安康、胡月、王高杰、王晓。

H N

Q B

# 混合芝麻酱

## 1 范围

本标准规定了混合芝麻酱的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以芝麻、花生仁为原料，添加或不添加葵花籽仁为辅料，经过筛选、清洗、烘炒、混合、研磨、灌装、包装等工序制成的混合芝麻酱。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

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

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

2.1.3 葵花籽仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB5749 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
色泽	呈土黄色至棕褐色	从样品中取出100g，倒入一洁净的烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、形态及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
形态	浓稠状，允许有少许油脂析出	
滋味、气味	具有芝麻、花生和（或）葵花籽混合后特有的滋味、气味，口感细腻，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/ (%)	≤ 2.0	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 5509.227
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> /(μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22

注：\*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

微生物限量还应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/ (CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/ (MPN/g)	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 MPN 计数法
霉菌/ (CFU/g)	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
酵母/ (CFU/g)	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	
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

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;

注 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

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 的要求。

## 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、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

混合芝麻酱是公司以芝麻、花生为原料，添加或不添加葵花籽仁为辅料，经过筛选、清洗、烘炒、混合、研磨、灌装、包装等工序制成的混合芝麻酱。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。

本标准铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

项城市安康食品有限公司

H N

Q B