



410199S-2018



河南朱全心香油有限公司企业标准

Q/HZX 0002S-2018

混合芝麻酱

2018-01-12 发布

2018-01-12 实施

河南朱全心香油有限公司 发布

前 言

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

本标准由河南朱全心香油有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：朱全心。

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、花生为原料，经清洗、沥水、炒籽、磨制、调和、包装而成。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 芝麻应符合GB/T 11761的规定。

2.1.2 花生应符合GB/T 1532的规定。

2.1.3 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 规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	浓稠状固液混合物，允许固液分离	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其性状、色泽、杂质，闻其气味。 用温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有本品固有的色泽	
气味和滋味	具有本品固有的气味和滋味，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 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
脂肪含量 (%)	≥ 45.0	GB 5009.6
细度 (通过孔径0.28mm标准铜筛) %	≥ 97.0	LS/T 3220
含砂量 (%)	≤ 0.04	LS/T 3220

酸价 (KOH) (以脂肪计) / (mg/g)	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计) / (g/100g)	≤	0.25	GB 5009.227
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤	0.8	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
注: *为严于国家指标的指标项。			

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				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 MPN 计数法
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
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	2	100	1000	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 JJF1070 的规定

2.6 生产过程中的卫生要求

应符合 GB 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; 农药残留应符合GB 2763的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官、净含量及允许短缺量、水分及挥发物、脂肪含量、细度、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

混合芝麻酱是以芝麻、花生为原料，经清洗、沥水、炒籽、磨制、调和、包装而成。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 DBS41/ 001《食品安全地方标准 复合调味料》制定本企业标准，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。

铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南朱全心香油有限公司