



413568S-2018



济源华洋食品有限公司企业标准

Q/JHS 0003S-2018

---

# 调味芝麻酱

2018-11-30 发布

2018-11-30 实施

---

济源华洋食品有限公司 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》的规则编写。

本标准由济源华洋食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王金灿。

H N

Q B

# 调味芝麻酱

## 1 范围

本标准规定了调味芝麻酱的要求、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为主要原料，添加花生、葵花籽中的一种或两种，经筛选、清洗、焙炒、磨浆，添加或不添加辣椒（粉碎）、八角（粉碎）、小茴香（粉碎）、花椒（粉碎）、食用盐、白砂糖，经研磨、搅拌、灌装、封口、包装制成的调味芝麻酱。

## 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 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 葵花籽应符合 GB/T 11764 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.8 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.9 小茴香应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 花椒应符合 GB/T 30391 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	粘稠状或凝固状浆体，允许有油脂析出	从样品中取出 1 瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察其性状、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，色泽基本一致	
气味、滋味	具有本品应有的香味、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(干燥失重)/(g/100g)	≤ 3.0	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 5009.227
脂肪含量/(%)	≥ 20.0	GB 5009.6
细度(通过孔径 0.30mm 标准铜筛)/(%)	≥ 90.0	LS/T 3220
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> /(μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.15	GB 5009.12

注：\*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 <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 4789.3MPN 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>	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	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。

#### 2.4 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。

#### 2.5 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。

#### 2.6 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、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

本标准适用于以芝麻为主要原料，添加花生、葵花籽中的一种或两种，经筛选、清洗、焙炒、磨浆，添加或不添加辣椒（粉碎）、八角（粉碎）、小茴香（粉碎）、花椒（粉碎）、食用盐、白砂糖，经研磨、搅拌、灌装、封口、包装制成的调味芝麻酱。

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》制订本企业标准，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。

济源华洋食品有限公司

H N

Q B