



411628S-2018



柘城县慧杰食品有限公司企业标准

Q/ZHS 0002S-2018

芝麻调和酱

2018-06-05 发布

2018-06-05 实施

柘城县慧杰食品有限公司 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》编写。

本标准由柘城县慧杰食品有限公司提出，由河南省产品质量监督检验院和柘城县慧杰食品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：刘永安、刘慧娟。

H N

Q B

芝麻调和酱

1 范围

本标准规定了芝麻调和酱的要求、试验方法、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、葵花籽、小麦淀粉为原料，经过筛选、漂洗、烘炒、混合、研磨、灌装、包装等工序制成的即食芝麻调和酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

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 葵花籽应符合 GB/T 11764 和 GB 19300 的规定。

2.1.5 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.2 感官要求

感官指标应符合表1的规定。

表1感官指标

项 目	要 求	试验方法
色泽	原料物质应有的色泽	取出适量样品，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
滋、气味	具有芝麻、花生混合后特有香味，无焦糊味及其他异味	
性状	浓稠状，允许有少许油脂析出	
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
脂肪含量, %	≥ 42.0	GB 5009.6
细度（通过孔径0.30mm标准铜筛），%	≥ 97.0	LS/T 3220
含砂量, %	≤ 0.04	LS/T 3220
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
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 ₁ ，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 微生物指标

微生物指标应符合表 3 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, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3 中的平板计数法
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

注：^a 样品的采样及处理按GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 22 执行；
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 规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定。

2.7 其他卫生要求

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；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官指标、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值、水分、脂肪、细度、菌落总数和大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以芝麻、花生、葵花籽、小麦淀粉为原料，经过筛选、漂洗、烘炒、混合、研磨、灌装、包装等工序制成的即食芝麻调和酱。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》和 LS/T 3311《花生酱》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。

本标准规定了芝麻调和酱的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

柘城县慧杰食品有限公司

H N

Q B