



412143S-2018



濮阳市鑫源油脂有限公司企业标准

Q/PXY 0001S-2018

芝麻混合酱

2018-07-13 发布

2018-07-13 实施

濮阳市鑫源油脂有限公司 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。

本标准由濮阳市鑫源油脂有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：朱四桐、史前。

H N

Q B

芝麻混合酱

1 范围

本标准规定了芝麻混合酱的分类、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、花生仁为主要原料，添加或不添加小麦面粉为辅料，经过分别烘炒、混合、加入或不加入大豆油研磨、均质、灌装而制成的芝麻混合酱。本标准中产品分类为：芝麻花生酱、混合芝麻酱。

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 花生仁应符合 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 小麦面粉应符合 GB/T 1355 的规定。
 2.1.5 大豆油应符合 GB/T 1535 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	试验方法
色泽	原料物质应有的色泽	从样品中取出若干，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, g/100g	≤ 2.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 3.5	GB 5009.4
蛋白质, g/100g	≥ 12.5	GB 5009.5
脂肪含量, g/100g	≥ 40.0	GB 5009.6
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	≤ 10	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, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3MPN 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	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；

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 的有关规定执行。

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要求、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值、脂肪含量、水分、灰分、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、花生仁为主要原料，添加或不添加小麦面粉为辅料，经过分别烘炒、混合、加入或不加入大豆油研磨、均质、灌装而制成的芝麻混合酱。本标准中产品分类为：芝麻花生酱、混合芝麻酱。由于原料中花生酱配比在40%左右，所以黄曲霉毒素B₁， $\mu\text{g}/\text{kg}\leq 10$ 。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。

本标准规定了芝麻花生酱的分类、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。

濮阳市鑫源油脂有限公司

H N
Q B