



412020S-2018



长垣县李小勇香油调味品有限公司企业标准

Q/CLX 0001S-2018

混合芝麻酱

2018-07-05 发布

2018-07-05 实施

长垣县李小勇香油调味品有限公司 发布

前 言

本标准按照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。

本标准由长垣县李小勇香油调味品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李永彬。

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、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以芝麻、花生和（或）葵花籽仁为原料，经过筛选、清洗、烘炒、混合、研磨、灌装、包装等工序制成的半固态调味品——混合芝麻酱。

2 要求

2.1 原料

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 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 GB 5749 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	具有各原料混合后应有的色泽	从样品中取出100g, 倒入一洁净烧杯中, 自然光下肉眼观察其性状、色泽、杂质, 嗅其气味, 温开水漱口后品其滋味。
滋、气味	具有各原料混合后应有的气、滋味, 口感细腻, 无异味	
性状	浓稠状酱体, 允许有油脂析出	
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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, %	≤ 5.0	GB 5009.3
脂肪含量, %	≥ 30.0	GB 5009.6
细度（通过孔径0.30mm标准铜筛）, %	≥ 95.0	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	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 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	10000	GB 4789. 10 第二法

注：1、a样品的采样及处理按GB 4789. 1。
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为微生物指标可以接受水平的限量值；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 JJF1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定。

2.7 其他要求

真菌毒素限量应符合 GB2761 的规定；污染物限量应符合 GB2762 的规定；农药残留限量应符合 GB2763 的规定。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以芝麻、花生和（或）葵花籽仁为原料，经过筛选、清洗、烘炒、混合、研磨、灌装、包装等工序制成的半固态调味品——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的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

本标准中混合芝麻酱产品中的芝麻酱含量为 50%-70%，花生酱的含量为 50%-30%，根据 GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》所规定，芝麻酱（属其他熟制坚果及籽类）的黄曲霉毒素 B₁ ≤ 5.0 μg/kg；花生酱（属花生及其制品）的黄曲霉毒素 B₁ ≤ 20.0 μg/kg；鉴于这种情况，故将黄曲霉毒素 B₁ 的指标定为 ≤ 10 μg/kg。

长垣县李小勇香油调味品有限公司