



412459S-2018



固始县好味道食品加工有限公司企业标准

Q/GHS 0002S-2018

芝麻酱

2018-08-13 发布

2018-08-13 实施

固始县好味道食品加工有限公司 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》的要求编写。

本标准由固始县好味道食品加工有限公司提出并起草。

本标准起草人：涂旭林、余艳。

H N

Q B

芝麻酱

1 范围

本标准规定了芝麻酱的要求、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为原料，经大豆油炸制、研磨、包装加工而成的芝麻酱。

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 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 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	浓稠状酱体	取样品 1 份，置于白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品特有的气、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, g/100g	≤ 2.7	GB 5009.3
酸价 (KOH) (以脂肪计), 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, g/100g	≥ 50.0	GB 5009.6
细度 (通过孔径 0.30mm 标准铜筛), %	≥ 97.0	LS/T 3220 附录 B
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

*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	
大肠菌群 CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌/25g	5	0	0	-	GB 4789.4

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 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 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，农药残留限量应符合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、酸价、过氧化值、脂肪含量、细度、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

芝麻酱是以芝麻为原料，经大豆油炸制、研磨、包装加工而成的。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》，微生物指标参照 GB 19300 《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》制订了本企业标准，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。

H N

固始县好味道食品加工有限公司

Q B