



412504S-2018



项城市富华食品有限公司企业标准

Q/XFS 0002S-2018

---

# 风味芝麻酱

2018-08-16 发布

2018-08-16 实施

---

项城市富华食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按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。

本标准由项城市富华食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘红林、刘书彬。

H N

Q B

# 风味芝麻酱

## 1 范围

本标准规定了风味芝麻酱的要求、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，经筛选、清洗、烘炒，加入花生（经筛选、烘炒、脱皮）、食用植物油（菜籽油、大豆油）、香辛料（辣椒、小茴香、八角、花椒、白胡椒、黑胡椒、肉桂经炒制、粉碎）、食用盐、食品添加剂【谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠】中的一种或几种进行研磨，经搅拌、灌装、包装制成的风味芝麻酱；或直接以芝麻酱为主要原料，将大豆油加热至适当温度，加入芝麻酱、花生酱、食用植物油（菜籽油、芝麻油）、腐乳、豆瓣酱、甜面酱、酿造酱油、蚝油、香辛料（韭菜花、大葱、洋葱、大蒜、生姜、辣椒、小茴香、八角、花椒、白胡椒、黑胡椒、肉桂）粉碎、食用盐、鸡粉调味料、生活饮用水、食品添加剂【谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、乳酸链球菌素】中的部分或全部进行调配、熬炒，经灌装、封口、包装制成的风味芝麻酱。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 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 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.6 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.7 小茴香、肉桂应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.9 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.11 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.12 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定。
- 2.1.13 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.14 韭菜花、大葱应清洁、卫生、无污染、无腐烂、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.15 腐乳应符合 SB/T 10170 和 GB 2712 的规定。
- 2.1.16 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.17 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.18 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.19 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.20 大蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.21 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。

- 2.1.22 洋葱应符合GH/T 1139的规定。
- 2.1.23 谷氨酸钠（味精）应符合GB/T 8967和GB 2720的规定。
- 2.1.24 黑胡椒应符合GB/T 7901的规定。
- 2.1.25 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.26 鸡粉调味料应符合SB/T 10415的规定。
- 2.1.27 生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.28 芝麻油应符合GB/T 8233和GB 2716的规定。
- 2.1.29 乳酸链球菌素应符合GB 1886.231的规定。
- 2.1.30 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.31 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合GB 29929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
色泽	具有本品应有的色泽	取适量样品，倒入一洁净的烧杯中，自然光下用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
性状	粘稠状或凝固状，允许有少许油脂析出	
滋味、气味	具有该产品应有的滋味、气味，口感细腻，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
		芝麻为主加工的产品	芝麻酱为主加工的产品	
水分及挥发物，%	≤	2.0	70.0	GB 5009.3
酸价（以脂肪计），（KOH）mg/g	≤	5.0		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	≤	0.5		GB 5009.12
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤	5.0		GB 5009.22

注：\*铅含量指标严于食品安全国家标准 GB 2762的规定。

## 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 4789.3 MPN 计数法
霉菌, CFU/g	5	2	$10^2$	$10^3$	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	$10^2$	$10^3$	
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。					

### 2.5 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 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

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分及挥发物、酸价、过氧化值。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

风味芝麻酱是以芝麻为主要原料，经筛选、清洗、烘炒，加入花生（经筛选、烘炒、脱皮）、食用植物油（菜籽油、大豆油）、香辛料（辣椒、小茴香、八角、花椒、白胡椒、黑胡椒、肉桂经炒制、粉碎）、食用盐、食品添加剂【谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠】中的一种或几种进行研磨，经搅拌、灌装、包装制成的风味芝麻酱；或直接以芝麻酱为主要原料，将大豆油加热至适当温度，加入芝麻酱、花生酱、食用植物油（菜籽油、芝麻油）、腐乳、豆瓣酱、甜面酱、酿造酱油、蚝油、香辛料（韭菜花、大葱、洋葱、大蒜、生姜、辣椒、小茴香、八角、花椒、白胡椒、黑胡椒、肉桂）粉碎、食用盐、鸡粉调味料、生活饮用水、食品添加剂【谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、乳酸链球菌素】中的部分或全部进行调配、熬炒，经灌装、封口、包装制成的。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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

项城市富华食品有限公司