



412524S-2018



河南巧媳妇食品有限公司企业标准

Q/HQS 0005S-2018

混合芝麻酱

2018-08-22 发布

2018-08-22 实施

河南巧媳妇食品有限公司 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》的规则编写。

本标准由河南巧媳妇食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：胡艳涛、李瑛、胡艳辉、王跃东。

H N

Q B

混合芝麻酱

1 范围

本标准规定了混合芝麻酱的分类、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酱（芝麻经挑选、清洗、烘炒、研磨）为主要原料，添加花生仁、大豆、葵花籽仁、核桃仁、南瓜籽仁、熟亚麻籽仁、腰果仁、巴旦木仁、板栗仁、松子仁、榛子仁中的一种或几种，分别经挑选、清洗、烘炒、研磨，然后进行调配、混合、灌装、包装加工而成的混合芝麻酱。

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 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.3 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 葵花籽仁应符合 GB/T 11764 和 GB 19300 的规定。

2.1.5 熟亚麻籽仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.6 板栗仁应符合 GB/T 22346 和 GB 19300 的规定。

2.1.7 腰果仁应符合 GB/T 18010 和 GB 19300 的规定。

2.1.8 核桃仁、南瓜籽仁、巴旦木仁、松子仁、榛子仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.9 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	检验方法
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，以温开水漱口，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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
-----	-----	------

水分/(%)	≤	3.0	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)	≤	5.0(其他混合芝麻酱)	GB 5009.22
		9.5(仅适用于芝麻花生酱)	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 ^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JJF 1070的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合GB 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：感官要求、水分、净含量及允许短缺量、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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以芝麻酱（芝麻经挑选、清洗、烘炒、研磨）为主要原料，添加花生仁、大豆、葵花籽仁、核桃仁、南瓜籽仁、熟亚麻籽仁、腰果仁、巴旦木仁、板栗仁、松子仁、榛子仁中的一种或几种，分别经挑选、清洗、烘炒、研磨，然后进行调配、混合、灌装、包装加工而成的混合芝麻酱。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。

本标准规定了混合芝麻酱的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

本标准中芝麻花生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》的规定，芝麻酱（属其他熟制坚果及籽类）的黄曲霉毒素 $B_1 \leq 5.0 \mu\text{g}/\text{kg}$ ；花生酱（属花生及其制品）的黄曲霉毒素 $B_1 \leq 20.0 \mu\text{g}/\text{kg}$ ；介于这种情况，经按比例计算后将黄曲霉毒素 B_1 的指标定为 $\leq 9.5 \mu\text{g}/\text{kg}$ 。

河南巧媳妇食品有限公司

QB