



412594S-2018



新乡市金宏泰油脂食品有限公司企业标准

Q/XJYS 0004S-2018

混合芝麻酱

2018-08-24 发布

2018-08-24 实施

新乡市金宏泰油脂食品有限公司 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。

本标准由新乡市金宏泰油脂食品有限公司提出，新乡县质量技术监督检验测试中心起草。

本标准起草人：王明新、丰建明。

H N I

混合芝麻酱

1 范围

本标准规定了混合芝麻酱的要求、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（芝麻成分不少于 50%）与花生仁或葵花籽仁为原料，经筛选、漂洗、加工【烘炒、扬烟、脱红衣（花生仁）、吹净】、研磨、包装而成的混合花生酱。

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 葵花籽仁应符合 GB/T 11764 和 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	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, %	≤ 2.7	GB 5009.3
酸值 (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, %	≥ 40	GB 5009.6
蛋白质, g/100g	≥ 23.0	GB 5009.5

灰分, %	≤	3.0	GB 5009.4
含砂量, %	≤	0.040	LS/T 3220 附录 B
细度(通过孔径 0.20mm 标准铜筛), %	≥	97.0	LS/T 3220 附录 B
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5	GB 5009.22
注: *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	
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
霉菌, CFU/g ≤	25				GB 4789.15
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: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸值、过氧化值、脂肪含量、细度、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

混合芝麻酱是以芝麻（芝麻成分不少于 50%）与花生仁或葵花籽仁为原料，经筛选、漂洗、加工【烘炒、扬烟、脱红衣（花生仁）、吹净】、研磨、包装而成的。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》、LS/T 3311《花生酱》、GB 19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》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。

新乡市金宏泰油脂食品有限公司