



412645S-2018



开封市心莲心调味食品厂企业标准

Q/KXS 0003S-2018

混合芝麻酱

2018-08-29 发布

2018-08-29 实施

开封市心莲心调味食品厂 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》编写。

本标准由开封市心莲心调味食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：李新旗、王春林。

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、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以芝麻、大豆、花生为原料，经拣选、清洗、烘炒研磨、装配、灭菌加工而成的混合芝麻酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.4 大豆应符合 GB 1352 和 GB 19300 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	黄色至深褐色	从样品中取出一瓶，将本品倒入一烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
气、滋味	具有酱香气、滋味，无异味	
性状	半固体，酱状	
杂质	无正常视力可见杂质	

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
酸价（以脂肪计）(KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
总砷（以 As 计）, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
水分, g/100g	≤	1.0	GB 5009.3
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
脂肪含量, g/100g	≥	45	GB 5009.6
含砂量, %	≤	0.04	GB/T 5508
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。			

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 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/g ≤	25				GB 4789.15
酵母, CFU/g ≤	25				GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	---	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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

出厂检验项目包括感官要求、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

混合芝麻酱是以芝麻、大豆、花生为原料，经拣选、清洗、烘炒、研磨、装配、灭菌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，制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

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、贮存等要求。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

开封市心莲心调味食品厂

H N

Q B