



412828S-2018



漯河市今旭食品有限公司企业标准

Q/LJS 0001S-2018

风味芝麻酱

2018-09-13 发布

2018-09-13 实施

漯河市今旭食品有限公司 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》的要求编写。

本标准由漯河市今旭食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王权、许红帅。

H N

Q B

风味芝麻酱

1 范围

本标准规定了风味芝麻酱的分类、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（芝麻经筛选、烘炒、磨酱）为主要原料，添加花生酱（花生经筛选、烘炒、脱皮、磨酱）、大豆油、腐乳、酿造酱油、调味油【以大蒜、生姜、葱、香辛料（花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、小茴香、高良姜、胡椒、砂仁、豆蔻、孜然、辣椒、甘草、香叶）、白芷、白果中的多种为原料，经大豆油油炸、熬制、过滤】、鸡粉调味料、食用盐、芝麻油、谷氨酸钠（味精）、生活饮用水、5'-呈味核苷酸二钠（呈味核苷酸二钠）、单硬脂酸甘油酯、黄原胶、脱氢乙酸钠、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、山梨酸钾、芥末酱、甜面酱、茶多酚、姜汁、大豆蛋白制品中的多种，经调制、灌装、封口、包装加工而成的风味芝麻酱。

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 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 腐乳应符合 SB/T 10170 和 GB 2712 的规定。
- 2.1.5 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.6 大蒜、葱应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.7 生姜应符合 NY/T 1193 的规定。
- 2.1.8 香辛料（花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、小茴香、高良姜、胡椒、砂仁、豆蔻、孜然、辣椒、甘草、香叶）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.9 白芷、白果应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定
- 2.1.10 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.12 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.14 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.15 5'-呈味核苷酸二钠（呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.16 单硬脂酸甘油酯应符合 GB 15612 的规定。

- 2.1.17 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.18 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.19 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.20 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.21 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.22 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.23 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.24 芥末酱应符合 SB/T 10755 的规定。
- 2.1.25 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.26 茶多酚应符合 GB 1886.211 的规定。
- 2.1.27 姜汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.28 大豆蛋白制品应符合 SB/T 10649 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，允许有油脂析出	从样品中随机取出一瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品固有的色泽	
气、滋味	具有产品固有的气味和滋味，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
		花生芝麻酱	其它产品	
水分，%	≤	5.0	70.0	GB 5009.3
脂肪含量，%	≥	20.0	2.0	GB 5009.6
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤	9.5	5.0	GB 5009.22
^a 酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g	≤	5.0		GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.25		GB 5009.227
食用盐（以NaCl计），%	≤	20.0（仅适用于添加食用盐的产品）		GB 5009.44
细度（通过孔径0.30mm标准铜筛），%	≥	60		LS/T 3220
含砂量，%	≤	0.04		LS/T 3220

总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5		GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.8		GB 5009.12
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0.5 ^b	0.25 ^c	GB 5009.28
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤	0.5 ^b	0.25 ^c	GB 5009.121
茶多酚（以儿茶素计），g/kg	≤	0.1（仅适用于添加茶多酚的产品）		SN/T 3848
注：a 不适用于添加发酵型配料（腐乳、甜面酱）的产品。 b 仅适用于添加单种防腐剂（山梨酸钾或脱氢乙酸钠）的产品；c 仅适用于同时添加山梨酸钾和脱氢乙酸钠的产品； * 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 防腐剂在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。				

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	
^b 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
^b 霉菌，CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
^b 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：a样品的采样及处理按GB 4789.1执行；b不适用于以发酵制品（腐乳、甜面酱）及为主要原料，且后序无杀菌工艺的产品。 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、脂肪含量、细度、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。

编制说明

本标准适用于以芝麻酱（芝麻经筛选、烘炒、磨酱）为主要原料，添加花生酱（花生经筛选、烘炒、脱皮、磨酱）、大豆油、腐乳、酿造酱油、调味油【以大蒜、生姜、葱、香辛料（花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、小茴香、高良姜、胡椒、砂仁、豆蔻、孜然、辣椒、甘草、香叶）、白芷、白果中的多种为原料，经大豆油油炸、熬制、过滤】、鸡粉调味料、食用盐、芝麻油、谷氨酸钠（味精）、生活饮用水、5'-呈味核苷酸二钠（呈味核苷酸二钠）、单硬脂酸甘油酯、黄原胶、脱氢乙酸钠、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、山梨酸钾、芥末酱、甜面酱、茶多酚、姜汁、大豆蛋白制品中的多种，经调制、灌装、封口、包装加工而成的风味芝麻酱。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》和DBS41/001《食品安全地方标准 复合调味料》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了风味芝麻酱的分类、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。

本标准中花生芝麻酱产品，其中芝麻酱和调味品的总含量为 50%-70%，花生酱的含量为 30%-50%（其中芝麻酱的含量大于花生酱）。根据 GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》所规定，芝麻酱（属其他熟制坚果及籽类）的黄曲霉毒素 $B_1 \leq 5.0 \mu\text{g}/\text{kg}$ ，调味品的黄曲霉毒素 $B_1 \leq 5.0 \mu\text{g}/\text{kg}$ ；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，故将黄曲霉毒素 B_1 的指标定为 $\leq 9.5 \mu\text{g}/\text{kg}$ 。

漯河市今旭食品有限公司