



412708S-2018



驻马店市丰硕粮油食品有限公司企业标准

Q/ZFS 0006S-2018

---

# 涂抹型风味芝麻酱

2018-09-03 发布

2018-09-03 实施

---

驻马店市丰硕粮油食品有限公司 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。

本标准由驻马店市丰硕粮油食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：田玉刚。

H N

Q B

# 涂抹型风味芝麻酱

## 1 范围

本标准规定了涂抹型风味芝麻酱的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以黑芝麻为主要原料，经筛选、清洗、烘炒、磨酱、加入【蜂蜜、磷脂、植物油（芝麻油、棕榈油中的一种）、黑糖、红糖中的一种或多种】调配、灌装、包装加工而成的涂抹型风味芝麻酱。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

2.1.1 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.2 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.3 磷脂应符合 GB 28401 的规定。

2.1.4 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。

2.1.6 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。

2.1.7 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。

2.1.8 生活饮用水应符合 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，允许有油脂析出	从样品中取出100g，倒入洁净的白瓷盘中，自然光下肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口后品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品特有的气、滋味，口感细腻，香甜可口，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, %	≤	8.0	GB 5009.3
脂肪含量, %	≥	25.0	GB 5009.6
细度 (通过孔径0.30mm标准铜筛), %	≥	90.0	LS/T 3220
含砂量, %	≤	0.040	LS/T 3220
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	≤	0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0	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 <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 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	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执行。					
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、水分、脂肪含量、细度、酸价、过氧化值、净含量及允许短缺量、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

本标准适用于以黑芝麻为主要原料，经筛选、清洗、烘炒、磨酱、加入【蜂蜜、磷脂、植物油（芝麻油、棕榈油中的一种）、黑糖、红糖中的一种或多种】调配、灌装、包装加工而成的涂抹型风味芝麻酱。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，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准规定了涂抹型风味芝麻酱的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本产品含有蜂蜜，蜂蜜酸度影响产品酸价，故将酸价定为 5.0mg/g。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

驻马店市丰硕粮油食品有限公司