



410159S-2019



周口香之缘粮油科技有限公司企业标准

Q/ZXZY 0004S-2019

---

# 混合芝麻酱

2019-01-17 发布

2019-01-17 实施

---

周口香之缘粮油科技有限公司 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。

本标准由周口香之缘粮油科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张珍珍。

本标准自发布之日起替代Q/ZXZY 0004S-2018(备案号410774S-2018，2018-03-05发布实施)。

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。

本标准适用于以芝麻、花生和（或）葵花籽仁为原料，经过筛选、清洗、烘炒、研磨、混合、灌装、包装等工序制成的混合芝麻酱。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。  
2.1.2 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。  
2.1.3 葵花籽仁应符合 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
色泽	呈棕黄色或棕褐色	从样品中取出100g,倒入一洁净烧杯中,自然光下用肉眼观察外观、色泽、杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味
滋、气味	具有芝麻、花生和（或）葵花籽仁混合后特有气、滋味,无焦糊味及其他异味	
外观	浓稠状,允许有少许油脂析出	
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, %	≤ 5.0	GB 5009.3
脂肪含量, %	≥ 45.0	GB 5009.6
细度（通过孔径0.30mm标准铜筛）, %	≥ 97.0	LS/T 3220
含砂量, %	≤ 0.04	LS/T 3220
酸价（以脂肪计）（KOH）, mg/g	≤ 3	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	≤ 0.8	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 规定。

表3 微生物限量

项目	采样方案及限量（若非指定，均以CFU/g表示）	检验方法
----	-------------------------	------

	n	c	m	M	
大肠菌群	5	2	0.3MPN/g	1.5MPN/g	GB 4789.3MPN计数法
菌落总数	5	2	$10^4$	$10^5$	GB 4789.2
霉菌	5	2	$10^2$	$10^3$	GB 4789.15
酵母	5	2	$10^2$	$10^3$	
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100CFU/g	10000CFU/g	GB 4789.10第二法
注：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。					
样品的采样及处理按 GB 4789.1。					

## 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

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、水分、脂肪含量、细度、含砂量、酸价、过氧化值、大肠菌群、菌落总数。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

混合芝麻酱是以芝麻、花生和（或）葵花籽仁为原料，经过筛选、清洗、烘炒、研磨、混合、灌装、包装等工序制成的混合芝麻酱。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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

周口香之缘粮油科技有限公司

H N

Q B