



410183S-2019



周口香之缘粮油科技有限公司企业标准

Q/ZXZY 0006S-2019

---

# 芝麻盐

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、王可可。

H N

Q B

# 芝麻盐

## 1 范围

本标准规定了芝麻盐的要求、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为原料，经清理、淘洗、烘炒、粉碎，加食用盐、调制、包装加工工艺制成的芝麻盐。

## 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 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.3 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	颗粒状、粉状等固态性状，允许同时存在	取适量试样于白色瓷盘中，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	具有芝麻盐固有的色泽	
气、滋味	具有熟芝麻固有的气味、滋味，咸味适中，无其他不良异味	
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, g/100g	≤ 15	GB 5009.3
酸价(以脂肪计) KOH, mg/g	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.50	GB 5009.227
食用盐(以NaCl计), g/100g	≤ 5	GB 5009.44
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 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2

霉菌	5	2	$10^2$	$10^3$	GB 4789.15
酵母	5	2	$10^2$	$10^3$	GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100	10000	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。					
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：净含量及允许短缺量、感官要求、水分、大肠菌群、菌落总数。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

芝麻盐是以芝麻为原料，经清理、淘洗、烘炒、粉碎，加食用盐、调制、包装加工工艺制成的芝麻盐。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 DBS 41/001《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