



411157S-2019



周口游子食品有限公司企业标准

Q/ZYS 0001S-2019

混合芝麻酱

2019-05-15 发布

2019-05-15 实施

周口游子食品有限公司 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》编写。

本标准由周口游子食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：徐二强。

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、花生仁为原料，添加或不添加葵花籽仁为辅料，经过筛选、清洗、烘炒、混合、研磨、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 和 GB 19300 的规定。

2.1.2 花生仁应符合 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 生产加工用水应符合 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
形态	浓稠状，允许有少许油脂析出	从样品中取出 100g，倒入一洁净的烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、形态及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	呈棕黄色或棕褐色	
气、滋味	具有芝麻、花生和（或）葵花籽混合后特有的滋味、气味，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
水分/(%)	≤ 5.0	GB 5009.3
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
铅 ^a (以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.15	GB 5009.12
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22

a 铅的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 ^a 及其限量(若非指定, 均以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
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
霉菌/(CFU/g)	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母/(CFU/g)	5	2	10 ²	10 ³	
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
a 样品的采集及处理按 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 生产加工过程的要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以芝麻、花生仁为原料，添加或不添加葵花籽仁为辅料，经过筛选、清洗、烘炒、混合、研磨、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《食品生产许可证审查细则》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

周口游子食品有限公司

Q B