



410922S-2018



商丘市乡味浓食品有限公司企业标准

Q/SXS 0006S-2018

芝麻混合酱

2018-04-12 发布

2018-04-12 实施

商丘市乡味浓食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由商丘市乡味浓食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李明建、李明珠。

H N

Q B

芝麻混合酱

1 范围

本标准规定了芝麻混合酱的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期等。

本标准适用于以芝麻酱（芝麻经筛选、漂洗、烘炒、磨酱）为主要原料，配以花生酱（花生经筛选、烘炒、脱红衣、磨浆）进行混合、稳定、检验、灌装、包装而成的芝麻混合酱。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

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

2.1.3 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	试验方法
色 泽	呈土黄色或棕褐色	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。
滋、气味	具有芝麻、花生混合后特有的气、滋味，口感细腻，无异味	
性 状	浓稠状酱体，允许有油脂析出	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分，%	≤ 1.0	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	≤ 3.0	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	≤ 0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ ，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 微生物指标

微生物指标应符合表 3 规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量				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	5	2	0. 3MPN/g	1. 5MPN/g	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	5	0	0/25g	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌	2	2	100CFU/g	10000CFU/g	GB 4789. 10 第二法
注： a样品的采样及处理按GB 4789. 1。 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 其它卫生要求

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定； 污染物限量应符合GB 2762的要求； 农药残留限量应符合GB 2763的规定。

3 检验

出厂检验检验项目：感官、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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以芝麻酱（芝麻经筛选、漂洗、烘炒、磨酱）为主要原料，配以花生酱（花生经筛选、烘炒、脱红衣、磨浆）进行混合、稳定、检验、灌装、包装而成的芝麻混合酱。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的依据。

本标准规定了芝麻混合酱的要求、试验方法、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。

H N

商丘市乡味浓食品有限公司

Q B