



411729S-2018



新乡市牧野区军星调味品有限公司企业标准

Q/XJT 0003S-2018

---

# 混合芝麻酱

2018-06-12 发布

2018-06-12 实施

---

新乡市牧野区军星调味品有限公司 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》规则进行编写。

本标准由新乡市牧野区军星调味品有限公司提出并起草。

本标准起草人：闫长青、胡强卫。

H N

Q B

# 混合芝麻酱

## 1 范围

本标准规定了混合芝麻酱的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以芝麻酱（芝麻经挑选、清洗、烘炒、研磨）为主要原料，添加花生仁、大豆、葵花籽仁、核桃仁、南瓜籽仁、亚麻籽仁、腰果仁、巴旦木仁、板栗仁、松子仁、榛子仁中的一种或几种，分别经挑选、清洗、烘炒、研磨，然后进行调配、混合、灌装、包装加工而成的混合芝麻酱。

## 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 大豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.4 葵花籽仁应符合 GB/T 11764 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 亚麻籽仁应符合 GB/T 15681 的规定。
- 2.1.6 板栗仁应符合 GB/T 22346 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 腰果仁应符合 GB/T 18010 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 核桃仁、南瓜籽仁、巴旦木仁、松子仁、榛子仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 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 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	试验方法
色 泽	具有各原料混合后应有的色泽	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	具有各原料混合后应有的气、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，%	≥ 30.0	GB 5009.6

细度（通过孔径0.30mm标准铜筛），%	≥	95.0	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	≤	0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
		9.5（仅适用于芝麻花生酱）	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 <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。 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 食品生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合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：感官、水分、净含量及允许短缺量、脂肪含量、细度、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以芝麻酱（芝麻经挑选、清洗、烘炒、研磨）为主要原料，添加花生仁、大豆、葵花籽仁、核桃仁、南瓜籽仁、亚麻籽仁、腰果仁、巴旦木仁、板栗仁、松子仁、榛子仁中的一种或几种，分别经挑选、清洗、烘炒、研磨，然后进行调配、混合、灌装、包装加工而成的混合芝麻酱。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的依据。

本标准规定了混合芝麻酱的分类、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 的规定。

本标准中芝麻花生酱产品中的芝麻酱含量为 50%-70%，花生酱的含量为 50%-30%，根据 GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》所规定，芝麻酱（属其他熟制坚果及籽类）的黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>≤5.0μg/kg；花生酱（属花生及其制品）的黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>≤20.0μg/kg；鉴于这种情况，故将黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 的指标定为≤9.5μg/kg。

新乡市牧野区军星调味品有限公司