



412003S-2018



河南大汉食品产业园有限公司企业标准

Q/HDS 0008S-2018

混合芝麻酱

2018-07-03 发布

2018-07-03 实施

河南大汉食品产业园有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南大汉食品产业园有限公司提出。

本标准主要起草单位河南大汉食品产业园有限公司。

本标准主要起草人：李聚刚、徐宁。

H N

Q B

混合芝麻酱

1 范围

本标准规定了混合芝麻酱要求、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、花生为原料，经清洗、烘炒、筛选、磨制、混合、灌装而成的混合芝麻酱。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 花生仁应符合 GB/T 1532 的规定。

2.1.2 芝麻应符合 GB/T 11761 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	试验方法
性状	浓稠状酱体，允许有油脂析出	从样品中取出50g，倒入一洁净烧杯中，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	棕黄色或棕褐色	
气味	有显著的熟芝麻、熟花生香味，无焦糊、或其他不良气味	
滋味	口感细腻	
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
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
细度（通过孔径0.50mm标准筛），%	≥ 97.0	LS/T3220
含砂量 %	≤ 0.04	LS/T3220

脂肪含量%	≥	45.0	GB 5009.6
水分及挥发物 %	≤	1.0	GB 5009.236
总砷（以As计）,mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅*（以Pb计）,mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
* 该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 的规定。

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	10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	0.3MPN/g	1.5MPN/g	GB 4789.3
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
霉菌, CFU/g	5	2	100	1000	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	100	1000	GB 4789.15
a 采样方案应符合GB4789.1的规定。					

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

出厂检验项目包括感官、净含量及允许短缺量、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、花生为原料，经清洗、烘炒、筛选、磨制、混合、灌装而成的即食性的混合芝麻酱。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《调味品生产许可证审查细则》2006 版制定了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南大汉食品产业园有限公司

H N
Q B