



411474S-2026



新蔡县汝河人家酱菜加工有限公司企业标准

Q/XRJ 0002S-2026

芝麻盐

2026-06-04 发布

2026-06-04 实施

新蔡县汝河人家酱菜加工有限公司 发布

前 言

本标准由新蔡县汝河人家酱菜加工有限公司提出并起草。

本标准起草人：聂中娥、高健、李世福、雷艳茹、李阿莉、张看看、时银玲、姚娜、王力剑、何宝、王志清、翁迪、王晨阳、王强、崔冬冬。

H N

Q B

芝麻盐

1 范围

本标准规定了芝麻盐的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以芝麻为主要原料，经漂洗、烘炒、扬烟、吹净、磨碎后，按比例加入食用盐，添加或不添加葵花籽、花生碎、亚麻籽、奇亚籽、鸡粉调味料、麻椒、辣椒、五香粉、大豆油中的一种或几种，再经搅拌混匀、包装、封口加工而成的芝麻盐（固态复合调味料）。

根据配料不同可分为不同口味产品。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 葵花籽、花生碎、亚麻籽、奇亚籽应符合 GB 19300 的规定。

2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535、GB 2716 的规定。

2.1.5 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.6 麻椒、辣椒、五香粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.7 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	呈粉状或碎粒状	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
色泽	具有原辅料混合加工后特有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的滋味和气味、无哈喇味、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, g/100g	≤	14.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤	15.0	GB 5009.44
酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤	3	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
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, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
注: 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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、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为主要原料，经漂洗、烘炒、扬烟、吹净、磨碎后，按比例加入食用盐，添加或不添加葵花籽、花生碎、亚麻籽、奇亚籽、鸡粉调味料、麻椒、辣椒、五香粉、大豆油中的一种或几种，再经搅拌混匀、包装、封口加工而成的芝麻盐（固态复合调味料）。

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 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》的要求制订本企业标准，作为本企业组织生产、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。

新蔡县汝河人家酱菜加工有限公司

H N

Q B