

混合芝麻酱标准编制说明

企业名称：吉林省齐小双调味品有限公司

标准名称：混合芝麻酱

标准编号：Q/JLQT0001S-2021

一、标准制定概况

企业通过对市场走访、调研，发现市场上对混合芝麻酱需求量特别大，研发部门经过反复试验、调配，生产了以芝麻、花生仁为原料，经原料预处理、烘炒、冷却、研磨、混合、灌装、包装等工艺制成半固态复合调味料类的混合芝麻酱。

标准制定的原则依据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的规定，制定企业标准，作为组织生产、质量检验的依据。

二、产品特性说明

混合芝麻酱是以芝麻、花生仁为原料，经原料预处理、烘炒、冷却、研磨、混合、灌装、包装等工艺制成的。

三、标准指标、试验方法、要求的确定依据

1. 标准指标：

根据产品的配比，确定了：

水分 \leq 1.0%、酸价 \leq 3.0mg/g、过氧化值 \leq 0.25g/100g。

根据 GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量中的规定，确定了：

铅 \leq 0.9mg/kg、总砷 \leq 0.5mg/kg。

根据 GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量中的规定，确定了沙门氏菌、金黄色葡萄球菌的最大限量。

2. 试验方法:

水分按 GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

酸价按 GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定

过氧化值按 GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

铅按 GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

总砷按 GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

沙门氏菌按 GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

金黄色葡萄球菌按 GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

3. 要求的确定依据:

水分是根据产品配方而定。

酸价、过氧化值按 GB 2716 食品安全国家标准 植物油

铅、总砷按 GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量。

沙门氏菌、金黄色葡萄球菌按 GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量。

四、与有关食品安全国家标准指标的比较情况

污染物限量，国标铅 \leq 1.0mg/kg，企标规定铅 \leq 0.9mg/kg，此项严于国家标准。

吉林省齐小双调味品有限公司

2021年9月15日