

ICS 67.040
CCS X 10

团 体 标 准

T/BJAGS 0003—2022

北京好粮油 芝麻酱

Grain & oil products of Beijing - sesame paste

2022 - 11 - 23 发布

2022 - 11 - 23 实施

北京市粮食行业协会 发布

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由北京市粮食行业协会提出并归口。

本文件起草单位：北京京粮古币油脂有限公司、北京市粮食科学研究院有限公司、北京正博和源科技有限公司。

本文件主要起草人：张彬、田文秀、赵海水、周国磊、张立中、张若梅、桑井艳、刘士健、池建敏。

引 言

2017 年国家粮食和物资储备局（原国家粮食局）发布了“中国好粮油”系列行业标准，并在此基础上进行“中国好粮油”产品遴选，“北京好粮油”也以此系列标准作为遴选依据。

在北京地区传统饮食中，不论是拌面、拌菜，还是火锅蘸料、制作点心，芝麻酱都是不可或缺的调味产品，食后唇齿留香。但是目前的好粮油产品标准和评选工作中尚未涉及芝麻酱产品，所以有必要制定适合北京地区的“好粮油 芝麻酱”标准。《北京好粮油 芝麻酱》团体标准主要面向北京地区，以国产芝麻为原料经精制加工，以符合北京好粮油行动的食用商品芝麻酱要求。本文件在行业标准 LS/T 3220-2017 芝麻酱的基础上，优化了产品质量指标，增加了营养物质钙含量要求，体现了好粮油产品更高的品质要求。

本文件的制定将引导行业更加关注芝麻酱产品的研发，其推广应用也将提升传统芝麻酱生产企业的工艺水平，为消费者提供地道、高品质的芝麻酱产品。

北京好粮油 芝麻酱

1 范围

本文件规定了北京好粮油芝麻酱的原料要求、质量与安全要求、检验方法、检验规则、标签标识、包装、储存和运输等。

本文件适用于以国产芝麻为原料加工而成参加北京好粮油行动的食用商品芝麻酱。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB 2718 食品安全国家标准 酿造酱
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.92 食品安全国家标准 食品中钙的测定
- GB 5009.168 食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的检测
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB/T 5490 粮油检验 一般规则
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8233 芝麻油
- GB/T 11761 芝麻
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- LS/T 1218 中国好粮油 生产质量控制规范
- LS/T 3220-2017 芝麻酱

3 术语和定义

LS/T 3220-2017界定的术语和定义适用于本文件。

4 原料要求

- 4.1 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 4.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

5 质量与安全要求

5.1 质量指标

质量指标应符合表1的规定。

表 1 质量指标

项目	要求
色泽 ^a	土黄色至棕褐色
气味、滋味	具有浓郁的熟芝麻香味，口感细腻、无异味
外观	浓稠状酱体，允许有油脂析出，无肉眼可见的外来物及霉斑点
酸价 ^b （以KOH计）/（mg/g）	≤ 2.0
过氧化值 ^b /（g/100g）	≤ 0.25
水分含量/%	≤ 1.0
细度（通过孔径0.30mm标准铜筛）/%	≥ 97.0
脂肪含量/%	≥ 50.0
含砂量/%	≤ 0.040
芝麻酱中油的脂肪酸组成应符合GB/T 8233要求。	
a 黑芝麻酱的色泽应为纯黑色。	
b 酸价、过氧化值均以脂肪计。	

5.2 营养物质

营养物质应符合表2的规定。

表 2 营养物质

项目	要求
钙含量/(mg/100g) ≥	650

5.3 食品安全要求

5.3.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，但不应添加任何香精香料，不应添加非食用物质。

5.3.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

5.3.3 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.3.4 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

5.3.5 微生物限量应符合 GB 2718 的规定。

5.3.6 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

5.4 生产质量控制

按LS/T 1218 相关条款执行。

5.5 追溯信息

追溯信息表应包括表3中的内容，示例见附录A。

表 3 追溯信息表

信息分类	追溯信息
原料生产信息	品种名称
	产地
	原产地证书（可选填）
	储存方式
生产过程控制	制取时间
	生产工艺
	质量管理（认证体系）
其他信息	（可选填）

6 检验方法

- 6.1 感官检验：按 LS/T 3220-2017 中附录 A 执行。
- 6.2 酸价检验：取适量试样于具塞锥形瓶中，加沸程 30℃~60℃石油醚 100 mL，振摇 1 min，放置 12 h，经盛有无水硫酸钠的漏斗过滤，滤液于 60℃水浴上挥尽石油醚，所得油脂按 GB 5009.229 检测。提取油脂量应满足 GB 5009.229 的测定要求。
- 6.3 过氧化值检验：取适量试样于具塞锥形瓶中，加沸程 30℃~60℃石油醚 100 mL，振摇 1 min，放置 12 h，经盛有无水硫酸钠的漏斗过滤，滤液于 60℃水浴上挥尽石油醚，所得油脂按 GB 5009.227 检测。提取油脂量应满足 GB 5009.227 的测定要求。
- 6.4 水分含量检验：按 GB 5009.3 执行。
- 6.5 脂肪含量检验：按 GB 5009.6 执行。
- 6.6 脂肪酸组成检验：按 GB 5009.168 执行。
- 6.7 细度检验：按 LS/T 3220 -2017 附录 B 执行。
- 6.8 含砂量检验：按 LS/T 3220 -2017 附录 B 执行。
- 6.9 钙含量检验：按 GB 5009.92 执行。

7 检验规则

7.1 一般规则

按 GB/T 5490 执行。

7.2 抽样

同一班次或同批原料生产的产品，为一个检验批。每批产品用于检验的抽样量不少于500g。

7.3 出厂检验

7.3.1 按 5.1 的规定进行检验

7.3.2 应逐批检验，并出具检验报告。

7.4 型式检验

7.4.1 按第 5 章规定进行型式检验。

7.4.2 每半年进行一次型式检验，当原料、设备、工艺有较大变化或监督管理部门提出要求时，均应进行型式检验。

7.5 判定规则

出厂检验，质量指标全部符合表1规定的，判定为合格品。

型式检验，产品符合第5章全部要求的，判定为符合本文件要求。

8 标签标识

应符合 GB 7718和 GB 28050的规定。

9 包装、储存和运输

9.1 包装

包装材料应符合国家食品安全要求。

9.2 运输

运输器具应清洁卫生，符合食品安全要求，运输中应防止日晒、雨淋和标签脱落，不应与有毒有害物质混运。搬运应轻搬轻放。

9.3 储存

产品应储存在卫生、干燥、避光、阴凉、通风良好的场所，应隔墙离地，不应与有毒、有害、有腐蚀性、有异味的物品混存。

附录 A
(资料性)
芝麻酱追溯信息示例

芝麻酱追溯信息示例见表A.1。

表 A.1 芝麻酱追溯信息示例

信息分类	追溯信息	
原料生产信息	品种名称	以品种审定名为准。
	产地	某省某市。
	原产地证书(可选填)	证书编号xx。
	储存方式	xx仓型, 储存条件(常温、通风、干燥)。
生产过程控制	制取时间	xx年xx月。
	生产工艺	石磨工艺。
	质量管理(认证体系)	ISO9000质量管理体系、ISO22000食品安全管理体系。
其他信息	(可选填)	反映原料质量的其他信息, 如: 获得有机、绿色食品认证等。