



中华人民共和国粮食行业标准

LS/T 3220—2017
代替 LS/T 3220—1996

芝 麻 酱

Sesame paste

2017-10-27 发布

2017-12-20 实施

国家粮食局 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准代替 LS/T 3220—1996《芝麻酱》。本标准与 LS/T 3220—1996 相比,除编辑性修改外主要技术变化如下:

- 删除了混合芝麻酱、混合芝麻仁酱和固状芝麻酱的术语和定义;
- 对芝麻酱和芝麻仁酱术语定义进行了修改,同时增加了感官、细度和含砂量的术语和定义;
- 将原标准中感官和理化指标合并为质量指标;
- 芝麻仁酱和芝麻酱修订了酸值指标要求,增加过氧化值指标要求;
- 将原标准中卫生指标修订为食品安全指标;
- 增加了附录 A 和附录 B。

本标准由国家粮食局提出。

本标准由全国粮油标准化技术委员会(SAC/TC 270)归口。

本标准起草单位:国家粮食局科学研究院、上海富味乡油脂食品有限公司、中粮食品营销有限公司、天津大华油脂有限公司、西安宝桦调味品有限公司。

本标准主要起草人:薛雅琳、朱琳、陈昶宏、刘建涛、周为民、朱志桦、张艳、宋高翔、张东。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- LS/T 3220—1996。

芝 麻 酱

1 范围

本标准规定了芝麻酱的术语和定义、质量要求、检验方法、检验规则、标签标识、包装、储存和运输的要求。

本标准适用于食用商品芝麻酱。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是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/T 191 包装储运图示标志
- GB 2716 食用植物油卫生标准
- 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 食品中水分的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.168 食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定
- 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 19300—2014 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
- GB/T 22165 坚果炒货食品通则
- 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 食品中致病菌限量

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

芝麻酱 **sesame paste**

以芝麻(*Sesamum indicum*)为原料,经除杂、清洗和焙炒后,采用研磨等工序制成的产品。

注:其中,芝麻全部脱皮后制成的产品又称为芝麻仁酱。

3.2

细度 **fineness**

芝麻酱颗粒总体的粗细程度。在规定条件下筛分,通过筛层的物料所占试样的质量分数(%)。

3.3

含砂量 sand content

芝麻酱中混入的无机砂尘所占试样的质量分数(%)。

4 质量要求

4.1 原料要求

应符合 GB/T 11761 规定。

4.2 质量指标

芝麻酱质量指标见表 1。

表 1 芝麻酱质量指标

项 目		质量 指 标	
		芝麻酱	
感 官	色泽 ^a	土黄色至棕褐色	
	气滋味	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	
酸值 ^b (以 KOH 计)/(mg/g)	≤	3.0	
过氧化值 ^b /(g/100 g)	≤	0.25	
水分含量/%	≤	1.0	
细度(通过孔径 0.30 mm 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 的规定。			
^a 黑芝麻酱的色泽须纯黑色。			
^b 酸值、过氧化值均以脂肪计。			

4.3 食品安全要求

4.3.1 应符合 GB 2716 和国家有关的规定。

4.3.2 食品添加剂应符合 GB 2760 的规定,但不得添加任何香精香料,不得添加其他非食用物质。

4.3.3 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

4.3.4 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.3.5 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.3.6 微生物限量应符合 GB 2718 的规定。

4.3.7 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

5 检验方法

5.1 感官检验:见附录 A。

- 5.2 酸值检验:见 GB 19300—2014 中附录 B。
- 5.3 过氧化值检验:见 GB 19300—2014 中附录 B。
- 5.4 水分含量检验:按 GB 5009.3 执行。
- 5.5 细度与含砂量检验:见附录 B。
- 5.6 脂肪含量检验:按 GB 5009.6 执行。
- 5.7 脂肪酸组成检验:按 GB 5009.168 执行。

6 检验规则

6.1 抽样

按照 GB/T 22165 中 7.3 检验组批和抽样的要求执行。

6.2 出厂检验

- 6.2.1 应逐批检验,并出具检验报告。
- 6.2.2 按 4.2 的规定检验。

6.3 型式检验

- 6.3.1 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。
- 6.3.2 按第 4 章的规定检验。

6.4 判定规则

产品经检验,质量指标有一项不符合表 1 规定时,按不合格判定。

7 标签标识

- 7.1 应符合 GB/T 191、GB 7718 和 GB 28050 的规定。
- 7.2 转基因原料生产的产品要按国家有关规定标识。

8 包装、储存和运输

8.1 包装

包装材料应符合国家食品安全要求,并能遮光、防潮。

8.2 储存

应储存在卫生、阴凉、干燥、避光、通风的地方,不应与潮湿地面直接接触,不得与有害、有毒物品一同存储,尤其要避开有异常气味的物品。

8.3 运输

运输中应注意安全,防止日晒、雨淋、渗漏、污染和标签脱落。搬运应轻搬、轻放,防止受潮,保持车辆内外的清洁、卫生。不得使用装运过有毒、有害物质的车辆。

附 录 A
(规范性附录)
感官检验方法

A.1 仪器用具

A.1.1 玻璃棒或钥勺。

A.1.2 烧杯。

A.1.3 白瓷盘。

A.2 操作方法

A.2.1 气滋味

取适量样品于烧杯中,放入水浴加热至 50℃,用玻璃棒或钥勺迅速搅拌,嗅其气味。再用玻璃棒取出少量样品入口中仔细辨尝其滋味,确定其口感。

当样品具有固有的气味时,结果用“具有浓郁的某某香味”“具有某某固有的香味”表示。

当样品无味、无异味时,结果用“无味”“无异味”表示。

当样品有异味时,结果用“有异常气味”表示,再具体说明异味为:“焦糊味”“苦涩味”“哈喇味”“酸败味”等。

当样品具有固有的滋味时,结果用“具有浓郁的某某香味”“具有某某固有的香味”“口感细腻”表示。

当样品无味、无异味时,结果用“无味”“无异味”表示。

当样品有异味时,结果用“有异常滋味”表示,再具体说明异味为:“颗粒感”“蜡质感”“牙疼”“焦糊味”“苦涩味”“哈喇味”“酸败味”等。

A.2.2 色泽

摇匀样品取适量置于洁净的白瓷盘或烧杯中,在室温(25℃~30℃)散色光线下仔细观察样品的色泽。

结果用“浅黄色”“黄色”“土黄色”“浅黄褐色”“棕黄色”“褐黄色”“棕色”“褐色”“棕褐色”“纯黑色”等表示。

A.2.3 外观

打开样品瓶盖从酱体表面观察其形态,同时确认是否有肉眼可见的外来物或霉斑点。

结果用“浓稠状酱体”“不流动的软膏状均匀酱体”“允许有油脂析出”“允许有微量油脂析出”“无裂纹”“无肉眼可见的外来物”“有肉眼可见的外来物”“表面有霉斑点”“表面无霉斑点”等表示。

附 录 B

(规范性附录)

芝麻酱细度与含砂量的检验方法

B.1 试剂和仪器用具

B.1.1 标准铜筛:孔径 0.300 mm。

B.1.2 瓷皿:直径 5 cm。

B.1.3 天平:感量 0.1 mg。

B.1.4 电热鼓风干燥箱。

B.1.5 滴管。

B.1.6 干燥器:内附有效干燥剂。

B.2 操作方法

将铜筛(B.1.1)和瓷皿(B.1.2)烘至恒重。称取均匀试样 5 g(精确到 0.1 mg)于瓷皿中,加入 30 mL 四氯化碳,搅拌使试样充分混合均匀,静置 3 min~5 min,将上层混合液倒入铜筛中(筛下接一漏斗),砂子留在瓷皿中。用少量四氯化碳洗 3 次~4 次,每次洗液倒入铜筛。用滴管(B.1.5)吸取四氯化碳反复冲洗筛网,洗涤次数不少于 3 次,四氯化碳用量不少于 15 mL 直至滤下的溶液呈无色,再以四氯化碳反复洗涤瓷皿中的砂子至肉眼观察无残留麻酱为止。分别将筛网连同筛上物,瓷皿连同砂子放入 105 ℃±2 ℃电热鼓风干燥箱(B.1.4)中烘 20 min,取出置于干燥器(B.1.6)内冷却后称重,复烘 10 min 直至恒重。

注 1: 前后两次质量不超过 2 mg,即为恒重。

注 2: 由于四氯化碳具有一定毒性,此操作应在通风柜内进行。

B.3 结果表示

B.3.1 细度按式(B.1)计算:

$$X = \left(1 - \frac{m_1 - m_2}{m}\right) \times 100 \quad \dots\dots\dots (B.1)$$

式中:

X ——样品的细度,%;

m_1 ——筛子及筛上物质量,单位为克(g);

m_2 ——筛子质量,单位为克(g);

m ——试样质量,单位为克(g)。

计算结果保留小数点后一位。

B.3.2 含砂量按式(B.2)计算:

$$Y = \frac{m_4 - m_3}{m} \times 100 \quad \dots\dots\dots (B.2)$$

式中:

Y ——样品的含砂量,%;

m_4 ——瓷皿及砂子质量,单位为克(g);

m_3 ——瓷皿质量,单位为克(g);

m ——试样质量,单位为克(g)。

计算结果保留小数点后三位。

注:含砂量对粗细度值影响微小,可忽略不计。

B.4 重复性

在重复条件下,细度两次平行测定结果的绝对差值不超过1%,含砂量两次平行测定结果的绝对差值不超过0.002%。
