



中华人民共和国国家标准

GB/T 23781—XXXX
代替 GB/T 23781-2009

黑芝麻糊质量通则

General quality of black sesame paste

(点击此处添加与国际标准一致性程度的标识)

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 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。

本文件代替GB/T 23781-2009《黑芝麻糊》。本文件与GB/T 23781-2009相比，主要技术变化如下：

——
——
——
——

请注意本文件的有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××××提出。

本文件由××××归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件所代替文件的历次版本发布情况为：

——2009年首次发布为GB/T 23781-2009；

——本次为第一次修订。

黑芝麻糊质量通则

1 范围

本文件规定了黑芝麻的术语和定义、要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输及贮存等质量要求。

本文件适用于黑芝麻糊的生产、检验和销售。

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

GB 5009.7-2016 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定

GB 5009.8-2016 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定

GB/T 11761 芝麻

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义 0

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

黑芝麻糊 **black sesame paste**

以黑芝麻（添加量不低于10%）为主要原料，添加一种或几种其他原料，经加工制成可冲调的食品。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 黑芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。

4.1.2 其他原料应符合国家相关规定。

4.2 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
色泽	呈灰黑色或产品特有的色泽
滋味及气味	具有该品种应有的滋味及气味，无焦糊及其他异味
组织形态	呈该产品应有的组织形态，无霉变
杂质	无正常视力可见外来异物
冲调性	冲调后可呈糊状

4.3 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
水分 ^a / (g/100g)	≤ 10
总糖 (以葡萄糖计) /%	≤ 60
脂肪 / (g/100g)	≥ 4.0
蛋白质 / (g/100g)	≥ 5.0
^a 水分要求仅适用于可冲调成液体的固体部分	

4.4 净含量

预包装产品应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 试验方法

5.1 感官检验

5.1.1 取两个以上最小独立包装样品，将样品倒入清洁的白瓷盘中，在光线充足柔和的环境中用目测观察样品的色泽、组织形态及杂质，鼻嗅其气味，品尝其滋味。

5.1.2 取一个最小独立包装样品，倒入透明玻璃容器中，先加入少量温开水搅拌成糊状，再加入一定量 80℃ 以上的开水，充分搅拌均匀，观察其冲调性。

5.2 水分

按GB 5009.3中规定的方法测定。

5.3 总糖

5.3.1 原理

试样经除去蛋白质后，再将样品中的蔗糖和其他糖类经盐酸水解全部转化为还原糖后，测定其还原糖的含量即为总糖。酸水解处理后的样品经中和定容后，在加热条件下，以次甲基蓝作指示剂，直接滴定标定的碱性酒石酸铜溶液，根据试样溶液消耗体积计算还原糖含量，即为总糖(以葡萄糖计)含量。

5.3.2 试剂

按GB 5009.7-2016中第3章和GB 5009.8-2016中第11章规定的方法配制。

5.3.3 分析步骤

称取约10.00g~20.00g样品（试样量可根据样品中总糖含量高低而定），置于100ml烧杯中，用蒸馏水溶解并多次洗涤，转移至250ml容量瓶中。在45℃水浴中加热1h，并时时振摇。冷却后加水至刻度，混匀，静置沉淀或离心10min。吸取200mL上清液于另一250mL容量瓶中，慢慢加入5mL乙酸锌溶液及5mL亚铁氰化钾溶液，加水至刻度，混匀，静置沉淀或离心10min，直接取上清液50mL置于250mL容量瓶中，加入5mL盐酸（1+1），在68℃~70℃水浴中加热15 min，冷却后加两滴甲基红指示液，用氢氧化钠溶液（质量浓度200g/L）中和至中性，加水至刻度，混匀，以此作为滴定用样品溶液，然后GB 5009.7-2016中5.2~5.4规定的步骤测定还原糖。

5.3.4 结果计算

总糖的质量分数Z按式（1）计算：

$$Z = X \times 6.25 \dots\dots\dots (1)$$

式中：

Z——样品中总糖的含量（以葡萄糖计），%；

X——滴定样品中还原糖的含量（以葡萄糖计，按GB 5009.7-2016中第6章规定的方法计算），%；

6.25——酸水解后样品的稀释倍数。

5.3.5 允许差

在重复性条件下获得的两次测定值的绝对差值不得超过其算数平均值的10%。

5.4 蛋白质

按GB 5009.5中规定的方法测定。

5.5 脂肪

按GB 5009.6中规定的方法测定。

5.6 净含量

按JJF 1070中规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 批

同一班次或同一日期生产的同品种的产品为一批。

6.2 抽样方法和数量

从批中随机抽取样品，每批抽样量应满足检验和留样的要求。

6.3 出厂检验

6.3.1 成品出厂前应逐批检验，检验合格后方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目应包括感官要求、净含量、水分。

6.4 型式检验

6.4.1 正常生产时，每年应进行一次型式检验，但有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 产品长期停产后，恢复生产时；
- c) 当原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 质量检验机构提出检验要求时。

6.4.2 型式检验项目应包括本文件 4.2 和 4.3 的全部项目。

6.5 判定规则

6.5.1 出厂检验判定规则：出厂检验项目全部符合本文件，判定该批为符合本文件。出厂检验如有不合格项目，可在原批次产品中再次抽样复检，复检后仍不合格的，判定该批为不符合本文件。

6.5.2 型式检验判定规则：型式检验项目全部符合本文件，判定型式检验符合本文件。型式检验如有不合格项目，可在原批次产品中再次抽样复检，复检后仍不合格的，判定型式检验不符合本文件。

7 标志、包装、运输及贮存

7.1 标志

预包装产品的标签应符合国家相关规定，并标明产品的食用方法；宜标识黑芝麻的添加量。

7.2 包装

产品的包装应清洁、严密、牢固、无破损，并符合食品安全的要求。

7.3 运输

产品在运输过程中要防止污染，避免日晒、雨淋及受潮。运输工具应清洁、卫生、干燥，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装运输。

7.4 贮存

产品应贮存在清洁、通风、避光、无虫害和鼠害的仓库内，不得接触地面及墙面，不得与有毒、有害、有腐蚀性或有异味物品混合堆放。