



中华人民共和国国家标准

GB/T 23781—2024

代替 GB/T 23781—2009



黑芝麻糊质量通则

General quality of black sesame paste

2024-07-24 发布

2025-08-01 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。

本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

本文件代替 GB/T 23781—2009《黑芝麻糊》，与 GB/T 23781—2009 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 更改了术语“黑芝麻糊”定义(见 3.1,2009 年版的 3.1)；
- 更改了原料要求(见 4.1,2009 年版的 4.1)；
- 更改了感官要求中的组织形态(见 4.2,2009 年版的 4.2)；
- 更改了理化指标(见 4.3,2009 年版的 4.3)；
- 删除了污染物、微生物指标(见 2009 年版的 4.4)；
- 删除了食品添加剂和食品营养强化剂要求(见 2009 年版的 4.5)；
- 增加了净含量的要求及其试验方法(见 4.4、5.6)；
- 更改了总糖的试验方法(见 5.3、附录 A,2009 年版的 5.2.2)；
- 删除了酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B₁ 的试验方法(见 2009 年版的 5.2.5~5.2.7)；
- 更改了组批与抽样(见 6.1、6.2,2009 年版的 6.1)；
- 更改了出厂检验(见 6.3,2009 年版的 6.2.1)；
- 更改了判定规则(见 6.5,2009 年版的 6.3)；
- 更改了标志要求(见 7.1,2009 年版的 7.1)。

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。

本文件由全国食品工业标准化技术委员会(SAC/TC 64)提出并归口。

本文件起草单位：南方黑芝麻集团股份有限公司、维维食品饮料股份有限公司、黑牛集团有限公司、深圳市香雅食品有限公司、广东皇麦世家食品有限公司、中国焙烤食品糖制品工业协会、河南省产品质量监督检验院、天津市食品安全检测技术研究院。

本文件主要起草人：魏立立、覃柳香、刘兴玲、林佳楷、桂常青、赖作勤、郝莉花、张斌、张帅、张洁。

本文件及其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糊的技术要求、检验规则和标志、包装、运输及贮存,界定了术语和定义,描述了相应的试验方法。

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 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

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%)、谷物粉或其他淀粉质类产品为主要原料,添加或不添加其他原料,经加工制成可冲调的食品。

4 技术要求

4.1 原料

4.1.1 黑芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。

4.1.2 其他原料应符合相关标准的规定。

4.2 感官

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	具有该产品应有的滋味及气味,无焦糊及其他异味
组织形态	呈粉状或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	用适量 80 °C 以上的开水冲调后呈糊状

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

单位:g/100 g

项目	指标
水分 ^a	≤ 10
总糖(以葡萄糖计)	≤ 60
脂肪	≥ 4.0
蛋白质	≥ 5.0
^a 水分仅适用于黑芝麻糊部分。	

4.4 净含量

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

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目测观察样品的色泽、组织形态及杂质,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 °C 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

按附录 A 规定的方法测定。

5.4 脂肪

按 GB 5009.6 中规定的方法测定。

5.5 蛋白质

按 GB 5009.5 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 组批

同一投料、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,也应进行型式检验:

- a) 新产品试制鉴定时;
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时;
- 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) 国家监管机构提出检验要求时。

6.4.2 型式检验项目应包括 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、无破损,并符合相关标准的要求。

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,不应与有毒、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、避光的仓库内,不应接触地面及墙面,不应与有毒、有害、有腐蚀性或有异味物品混合堆放。

附 录 A
(规范性)
总糖检验方法

A.1 原理

试样经除去蛋白质,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,直接滴定标定过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。

A.2 试剂

按 GB 5009.7—2016 和 GB 5009.8 规定的方法配制。

A.3 分析步骤

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

A.4 结果计算

总糖的质量分数 Z 按式(A.1)计算:

$$Z = X \times 6.25 \quad \dots\dots\dots(A.1)$$

式中:

- Z ——样品中总糖的含量(以葡萄糖计),单位为克每百克(g/100 g);
- 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),单位为克每百克(g/100 g);
- 6.25 ——酸水解后样品的稀释倍数。

A.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应超过其算术平均值的 10%。

参 考 文 献

- [1] 定量包装商品计量监督管理办法(2023年3月16日国家市场监督管理总局令第70号)
-