



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

2024-08-01 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。