



412769S-2021



原阳县百味佳调味品有限公司企业标准

Q/YBT 0005S-2021

芝麻花生酱

2021-11-17 发布

2021-11-17 实施

原阳县百味佳调味品有限公司 发布

前 言

本标准由原阳县百味佳调味品有限公司提出并起草。

本标准起草人：郭振立、戴敬举。

本标准自发布实施之日起替代 Q/YBT 0005S-2021（备案号 410249S-2021）。

H N
Q B

芝麻花生酱

1 范围

本标准规定了芝麻花生酱的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以芝麻、花生仁为原料，芝麻经清洗、焙炒、筛选；花生仁经烤制（炒制）、脱皮；再经调配、研磨、包装（灌装）加工而成的芝麻花生酱。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 芝麻应符合 GB/T 11761 及 GB 19300 的规定。

2.1.2 花生仁应符合 GB/T 1532 及 GB 19300 的规定。

2.1.3 生活饮用水（生产用水）应符合 GB 5749 的规定。

2.2 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	检验方法
性 状	浓稠状酱体，允许有油脂析出	取样品置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有本品应具有色泽	
气、 滋 味	具有产品特有气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 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	检验方法
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
水分，g/100g	≤ 1.0	GB 5009.3
灰分，g/100g	≤ 3.0	GB 5009.4
细度（通过孔径 0.8mm 的标准筛），%	≥ 97.0	LS/T 3220
含砂量，%	≤ 0.040	
脂肪含量，%	≥ 40	GB 5009.6
蛋白质含量，%	≥ 5.0	GB 5009.5
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.16	GB 5009.12

总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	9.5	GB 5009.22
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌, CFU/g ≤	25				GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以芝麻、花生仁为原料，芝麻经清洗、焙炒、筛选；花生仁经烤制（炒制）、脱皮；再经调配、研磨、包装（灌装）加工而成的芝麻花生酱。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参考LS/T 3220《芝麻酱》和LS/T 3311《花生酱》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中芝麻酱的含量为50%–70%，花生酱的含量为30%–50%。根据GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》的规定，芝麻酱（属其他熟制坚果及籽类）的黄曲霉毒素 $B_1 \leq 5.0 \mu\text{g/kg}$ ，花生酱（属花生及其制品）的黄曲霉毒素 $B_1 \leq 20.0 \mu\text{g/kg}$ 。故将黄曲霉毒素 B_1 的限量定为 $\leq 9.5 \mu\text{g/kg}$ 。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

原阳县百味佳调味品有限公司