



412686S-2021



西平家琦食品有限公司企业标准

Q/XJS 0002S-2021

混合芝麻酱及混合花生酱

2021-11-09 发布

2021-11-09 实施

西平家琦食品有限公司 发布

前 言

本标准由西平家琦食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：任坤。

H N
Q B

混合芝麻酱及混合花生酱

1 范围

本标准规定了混合芝麻酱及混合花生酱的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以芝麻、花生仁为主要原料，经过筛选、淘洗、烘炒、研磨，添加或不添加花生粉、食用植物油（花生油、小磨香油、大豆色拉油中的一种或几种），经混合、搅拌、灌装、包装而成的混合芝麻酱及混合花生酱。

产品根据添加原料不同：可分为：混合芝麻酱、混合花生酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

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

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

2.1.3 花生粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.4 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 小磨香油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.6 大豆色拉油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.7 生活饮用水应符合 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	从样品中随机取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温水漱口，品其滋味
色 泽	具有各原料混合后应有的色泽	
气味、滋味	具有各原料混合后应有的气、滋味，口感细腻，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
水分，g/100g	≤ 2.0	GB 5009.3
含砂量，%	≤ 0.04	LS/T 3220
脂肪含量，g/100g	≥ 30	GB 5009.6
细度（通过孔径 0.3mm 标准铜筛），%	≥ 97.0	LS/T 3220

酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	20（以花生为主的产品）	GB 5009.22
		5（以芝麻为主的产品）	
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
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	10 ²	10 ³	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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、脂肪含量、细度、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以芝麻、花生仁为主要原料，经过筛选、淘洗、烘炒、研磨，添加或不添加花生粉、食用植物油（花生油、小磨香油、大豆色拉油中的一种或几种），经混合、搅拌、灌装、包装而成的混合芝麻酱及混合花生酱。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，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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

西平家琦食品有限公司

H N

Q B