



413258S-2021



新乡市卫滨区洪东食品有限公司企业标准

Q/XWHS 0003S-2021

芝麻酱、花生酱及其制品

2021-12-23 发布

2021-12-23 实施

新乡市卫滨区洪东食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市卫滨区洪东食品有限公司提出。

本标准由新乡市卫滨区洪东食品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：刘同明、钱玉玲。

H N
Q B

芝麻酱、花生酱及其制品

1 范围

本标准规定了芝麻酱、花生酱及其制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以芝麻、花生的一种或两种为主要原料，经筛选、清洗、烘炒、研磨，添加或不添加芝麻碎、花生碎、葵花籽仁、南瓜籽仁、核桃仁、腰果仁、亚麻籽仁（熟制）、板栗仁、榛子仁、巴旦木仁、松子仁、白砂糖、花生油、大豆油、食用盐、起酥油、氢化植物油、单，双甘油脂肪酸酯中的一种或多种，经混合、熬炒（或不熬炒）、灌装、包装加工而成的芝麻酱、花生酱及其制品。

根据原料不同分为几种：芝麻酱、花生酱、混合芝麻酱、混合花生酱。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 葵花籽仁应符合 GB/T 11764 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 南瓜籽仁、核桃仁、腰果仁、亚麻籽仁、板栗仁、榛子仁、巴旦木仁、松子仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 花生油、大豆油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 起酥油、氢化植物油应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.10 芝麻碎、花生碎应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 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
色 泽	具有本品应有的色泽	取适量样品倒入一洁净烧杯，在自然光线下，肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，品其滋味。
滋、气味	具有各产品应有的气、滋味，无异味	
性状	具有产品应有的性状	
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	10.0（除单一型芝麻酱、单一型花生酱之外的其他产品）	GB 5009.3
	1.0（单一型芝麻酱、单一型花生酱）	
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
*铅（以 Pb 计），mg/kg	0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	6.0 ^a	GB 5009.22
	10.0 ^b	
	12.0 ^c	
	14.0 ^d	
	20.0 ^e	
	5.0 ^f	
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 适用于花生原料占 30%~50%的产品。 b 适用于花生原料占 50%~60%的产品。 c 适用于花生原料占 60%~70%的产品。		
d 适用于花生原料占 70%~80%的产品。 e 仅适用于单一型的花生酱。 f 仅适用于其他产品。		

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	100	GB 4789. 3 中平板计数法
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
霉菌, CFU/g ≤	25				GB 4789. 15
a 样品的采样及处理按 GB4789. 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 JJF1070 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 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以芝麻、花生的一种或两种为主要原料，经筛选、清洗、烘炒、研磨，添加或不添加芝麻碎、花生碎、葵花籽仁、南瓜籽仁、核桃仁、腰果仁、亚麻籽仁（熟制）、板栗仁、榛子仁、巴旦木仁、松子仁、白砂糖、花生油、大豆油、食用盐、起酥油、氢化植物油、单，双甘油脂肪酸酯中的一种或多种，经混合、熬炒（或不熬炒）、灌装、包装加工而成的芝麻酱、花生酱及其制品。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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡市卫滨区洪东食品有限公司