



413049S-2021



河南省熙康食品有限公司企业标准

Q/HXK 0002S-2021

芝麻酱、花生酱及其制品

2021-12-08 发布

2021-12-08 实施

河南省熙康食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省熙康食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张清河、张国东、郭利纳、马恩义。

本标准自发布实施之日起替代Q/HXK 0002S-2019，备案号：413384S-2019。

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。

本标准适用于以炒芝麻、炒花生的一种或两种为主要原料，经研磨，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 炒芝麻、炒花生应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。

2.1.3 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 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 芝麻碎、花生碎、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。

2.2 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、
滋、气味	具有各产品应有的气、滋味，无异味	自然光线下，肉眼观察其色泽、
性状	具有产品应有的性状	性状及杂质，嗅其气味，品其滋
杂质	无肉眼可见外来杂质	味。

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)	GB 5009.3

	外的其他产品)	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 10. 0 ^b 12. 0 ^c 14. 0 ^d 20. 0 ^e 5. 0 ^f	GB 5009. 22

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 适用其他产品。

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

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。

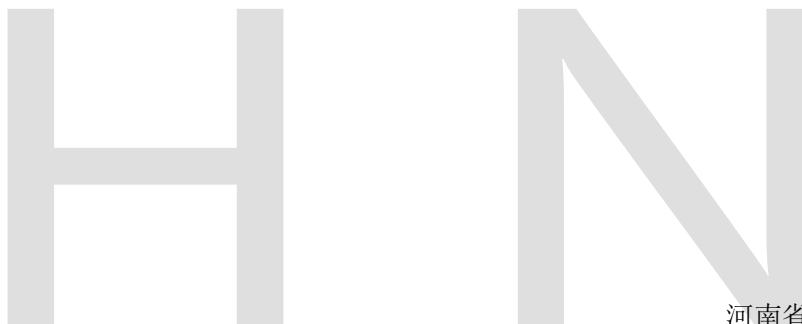
H N

QB

编制说明

本标准适用于以炒芝麻、炒花生的一种或两种为主要原料，经研磨，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。



河南省熙康食品有限公司

