



410551S-2021



河南省河顺食品有限公司企业标准

Q/HHS 0004S-2021

---

# 芝麻酱、花生酱及其制品

2021-03-04 发布

2021-03-04 实施

---

河南省河顺食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南省河顺食品有限公司提出。

本标准由新乡市质量技术监督检验测试中心和河南省河顺食品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：穆玮、李学忠。

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、食用盐、起酥油中的一种或多种，分别经筛选、清洗或不清洗、去皮或不去皮、烘炒或不烘炒、研磨，经混合、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 花生油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.9 起酥油应符合 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、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	油状液体	
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)	
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 30.0	GB 5009.44
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	≤ 0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 6.0 <sup>a</sup>	GB 5009.22
	10.0 <sup>b</sup>	
	12.0 <sup>c</sup>	
	14.0 <sup>d</sup>	
	20.0 <sup>e</sup>	
	5.0 <sup>f</sup>	

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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	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	10000	GB 4789.10 第二法
霉菌, CFU/g	≤	25			GB 4789.15

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 JJF1070 的规定。

## 2.6 食品生产加工过程的卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合 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。型式检验按国家有关规定执行。

## 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、食用盐、起酥油中的一种或多种，分别经筛选、清洗或不清洗、去皮或不去皮、烘炒或不烘炒、研磨，经混合、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。

H N

河南省河顺食品有限公司

Q B