



411565S-2021



淮阳县老传统石磨香油有限公司企业标准

Q/HLS 0002S-2021

混合芝麻花生酱

2021-07-13 发布

2021-07-13 实施

淮阳县老传统石磨香油有限公司 发布

前 言

本标准由淮阳县老传统石磨香油有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王新磊。

本标准自发布实施日起替代Q/HLS 0002S-2019。

H N

Q B

混合芝麻花生酱

1 范围

本标准规定了混合芝麻花生酱的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以花生仁为原料，加入芝麻，经过分别烘炒、研磨，添加小麦面粉（炒熟）或食用玉米淀粉（炒熟）、菜籽油，经混合、搅拌、均质、灌装而制成的混合芝麻花生酱。

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 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 小麦面粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.6 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 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	半固态浓稠状酱态	从样品中取出若干，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
滋、气味	具有原料混合后特有香味，无焦糊味及其他异味	
色泽	深褐色或浅褐色	
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
脂肪含量, g/100g	≥ 40.0	GB 5009.6
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
含砂量, %	≤ 0.04	LS/T 3220
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤	19.0	GB 5009.22

注：*铅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
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	2	100	10000	GB 4789.10 第二法
霉菌，CFU/g ≤	25				GB 4789.15
酵母，CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15

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 食品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

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；真菌毒素限量应符合 GB 2761 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、脂肪含量、水分、菌落总数和大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以花生仁为原料，加入芝麻，经过分别烘炒、研磨，添加小麦面粉（炒熟）或食用玉米淀粉（炒熟）、菜籽油，经混合、搅拌、均质、灌装而制成的混合芝麻花生酱。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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本产品中花生仁的添加量 $\geq 95\%$ ，按照 GB 2761 中花生制品（黄曲霉毒素 B₁， $\mu\text{g}/\text{kg} \leq 20$ ），芝麻的添加量为 3.5%~4%（黄曲霉毒素 B₁， $\mu\text{g}/\text{kg} \leq 5$ ）的规定，按其各自添加量的折算，本产品中黄曲霉毒素 B₁ $\leq 19.0 \mu\text{g}/\text{kg}$ 。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

淮阳县老传统石磨香油有限公司

H N
Q B