



412843S-2022



驻马店晟旭食品有限公司企业标准

Q/ZSS 0001S-2022

芝麻花生酱及花生芝麻酱

2022-10-12 发布

2022-10-12 实施

驻马店晟旭食品有限公司 发布

前 言

本标准由驻马店晟旭食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王红英、娄靖、郭莹珑、龚亚飞。

H N

Q B

芝麻花生酱及花生芝麻酱

1 范围

本标准规定了芝麻花生酱及花生芝麻酱的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以芝麻（经筛选、漂洗、焙炒）为主要原料，添加花生（经筛选、烘炒、脱皮），分别进行研磨，再经混合搅拌、灌装、封口、包装加工而成的花生芝麻酱；

或以花生（经筛选、烘炒、脱皮）为主要原料，添加芝麻（经筛选、漂洗、焙炒），分别进行研磨，再经混合搅拌、灌装、封口、包装加工而成的芝麻花生酱。

2 原料

2.1 原辅料要求

2.1.1 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

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

2.1.3 生产用水应符合 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	从样品中取出 100g，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
色 泽	具有本品应具有色泽	
气、滋味	具有花生酱、芝麻酱混合后的气、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

指 标	指 标	检验方法
水分/ (%) \leq	1.0	GB 5009.3
脂肪/ (g/100g) \geq	30	GB 5009.6
酸价 (以脂肪计) (KOH) / (mg/g) \leq	3.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计) / (g/100g) \leq	0.25	GB 5009.227
*铅 (以 Pb 计) / (mg/kg) \leq	0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ / (μ g/kg) \leq	12.5 (芝麻花生酱)	GB 5009.22
	11.0 (花生芝麻酱)	

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
金黄色葡萄球菌/ (CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10
沙门氏菌/ (/25g)	5	0	0	-	GB 4789.4
霉菌/ (CFU/g) ≤	25				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

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、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（经筛选、漂洗、焙炒）为主要原料，添加花生（经筛选、烘炒、脱皮），分别进行研磨，再经混合搅拌、灌装、封口、包装加工而成的花生芝麻酱；

或以花生（经筛选、烘炒、脱皮）为主要原料，添加芝麻（经筛选、漂洗、焙炒），分别进行研磨，再经混合搅拌、灌装、封口、包装加工而成的芝麻花生酱。

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的依据。

本标准中芝麻花生酱是以花生为主料，花生添加量 $\geq 50\%$ ，芝麻的添加量为 $\leq 50\%$ ，按照 GB 2761 中花生制品（黄曲霉毒素 $B_1 \leq 20\mu\text{g}/\text{kg}$ ），其他熟制坚果及籽类（黄曲霉毒素 $B_1 \leq 5\mu\text{g}/\text{kg}$ ）的规定，按其各自添加量的折算，该类产品按黄曲霉毒素 $B_1 \leq 12.5\mu\text{g}/\text{kg}$ 制定；

花生芝麻酱是以芝麻为主料，芝麻添加量 $\geq 60\%$ ，花生的添加量为 $\leq 40\%$ ，按照 GB 2761 中花生制品（黄曲霉毒素 $B_1 \leq 20\mu\text{g}/\text{kg}$ ），其他熟制坚果及籽类（黄曲霉毒素 $B_1 \leq 5\mu\text{g}/\text{kg}$ ）的规定，按其各自添加量的折算，该类产品按黄曲霉毒素 $B_1 \leq 11\mu\text{g}/\text{kg}$ 制定；

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

驻马店晟旭食品有限公司