



412965S-2022



商丘市乡味浓食品有限公司企业标准

Q/SXS 0008S-2022

芝麻酱及花生酱

2022-11-01 发布

2022-11-01 实施

商丘市乡味浓食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市乡味浓食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李明建、李明珠。

H N
Q B

芝麻酱及花生酱

1 范围

本标准规定了芝麻酱及花生酱的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于芝麻酱及花生酱。

芝麻酱是以芝麻为原料，经筛选、漂洗、烘炒、磨酱、灌装、包装而成。

花生酱是以花生仁为原料，经筛选、烘炒、脱红衣、磨酱、灌装、包装而成。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 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花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 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
	芝麻酱	花生酱	
色 泽	土黄色至棕褐色或纯黑色	呈金黄色至褐黄色	取适量样品，倒入一洁净的烧杯中，自然光下肉眼观察其外观、色泽，嗅其气味，温开水漱口后品其滋味
气、滋味	具有浓郁的熟芝麻香味， 口感细腻，无异味	具有浓郁的熟花生香味， 口感细腻，无异味	
外观	浓稠状酱体，允许有油脂析出， 无肉眼可见的外来物及霉斑点	浓稠状酱体，允许有油脂析出， 无肉眼可见的外来物及霉斑点	

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
	芝麻酱	花生酱	
水分，%	≤ 1.0	1.5	GB 5009.3
脂肪含量，%	≥ 50.0	40.0	GB 5009.6
细度（通过孔径0.30mm标准铜筛），%	≥ 97.0	—	LS/T 3220附录B
细度（通过孔径0.15mm标准铜筛），%	—	98.0	QB/T 1733.1附录E
镉（以Cd计），mg/kg	≤ —	0.5	GB 5009.15
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	20	GB 5009.22
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
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
注：带颗粒（ $\Phi \geq 3\text{mm}$ ）的花生酱对细度不做检验； *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	
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10^2	GB 4789.3 平板计数法
霉菌，CFU/g ≤	25				GB 4789.15
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
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 生产加工过程的卫生要求

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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸价、脂肪、细度、过氧化值、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于芝麻酱及花生酱。

芝麻酱是以芝麻为原料，经筛选、漂洗、烘炒、磨酱、灌装、包装而成。

花生酱是以花生仁为原料，经筛选、烘炒、脱红衣、磨酱、灌装、包装而成。

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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘市乡味浓食品有限公司

H N

Q B