



412987S-2022



驻马店顶志食品有限公司企业标准

Q/ZDZ 0007S-2022

# 芝麻花生酱

2022-11-01 发布

2022-11-01 实施

驻马店顶志食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由驻马店顶志食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：洪敏书、冯成、温新宇、贾温倩。

本标准适用企业：东莞顶志食品有限公司（广东省东莞市麻涌镇麻涌新沙路7号），

驻马店顶志食品有限公司（驻马店市驿城区驻南公路刘阁段南侧16号）。

H N

Q B

# 芝麻花生酱

## 1 范围

本标准规定了芝麻花生酱的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以芝麻（仁）、花生酱为原料，经研磨、灌装而制成的芝麻花生酱；或者以芝麻（仁）、花生仁为原料，经除杂、清洗、烘焙（炒）、研磨、灌装而制成的芝麻花生酱。

## 2 分类

### 2.1 二八酱（芝麻花生酱）

芝麻（仁）与花生仁或花生酱配比为 20%与 80%。

### 2.2 芝麻花生酱

芝麻（仁）与花生仁或花生酱配比为 30%与 70%、40%与 60%、50%与 50%等其他比例时，均命名为芝麻花生酱。

## 3 要求

### 3.1 原料要求

3.1.1 芝麻应符合 GB/T 11761、GB 19300 的规定。

3.1.2 花生仁应符合 GB/T 1532、GB 19300 的规定。

3.1.3 花生酱应符合 QB/T 1733.4、LS/T 3311 的规定。

3.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

### 3.2 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50g，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 | 棕黄色或棕褐色、灰褐色，无霉斑              |   |
| 气味 | 具有芝麻酱、花生酱混合后特有的香味，无不良气味      |   |
| 滋味 | 具有芝麻酱、花生酱混合后特有的滋味，无霉变或其他不良滋味 |   |
| 杂质 | 无肉眼可见的外来杂质                   |   |

### 3.3 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          | ≤ 1.0 | GB 5009.3   |
| 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 |
| 黄曲霉毒素B <sub>1</sub> ，μg/kg | ≤ | 5.0  | GB 5009.22  |
| 铅*（以Pb计），mg/kg             | ≤ | 0.15 | GB 5009.12  |
| * 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 |   |      |             |

### 3.4 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                      | 采样方案及限量 |    |    |                 | 检验方法       |
|--------------------------|---------|----|----|-----------------|------------|
|                          | n       | c  | m  | M               |            |
| 大肠菌群, CFU/g              | 5       | 2  | 10 | 10 <sup>2</sup> | GB 4789.3  |
| 沙门氏菌, /25g               | 5       | 0  | 0  | -               | GB 4789.4  |
| 霉菌, CFU/g                | ≤       | 25 |    |                 | GB 4789.15 |
| 样品的采集处理按照GB 4789.1的规定执行。 |         |    |    |                 |            |

### 3.5 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。

### 3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 3.7 其它要求

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。

## 4 检验

出厂检验项目包括：感官要求、水分、酸价、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

本标准适用于以芝麻（仁）、花生酱为原料，经研磨、灌装而制成的芝麻花生酱；或者以芝麻（仁）、花生仁为原料，经除杂、清洗、烘焙（炒）、研磨、灌装而制成的芝麻花生酱。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，参照 GB 19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》要求制订本企业标准，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。

驻马店顶志食品有限公司

H N

Q B