



4100085-2022



舞阳县文魁种植合作社企业标准

Q/WWZ 0001S-2022

芝麻酱、花生酱及其制品

2022-01-04 发布

2022-01-04 实施

舞阳县文魁种植合作社 发布

前 言

本标准由舞阳县文魁种植合作社提出并起草。

本标准起草人：吴文魁。

本标准替代 Q/WWZ 0001S-2021 (411799S-2021) 。

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、花生中的一种或两种为原料，分别经筛选或经筛选、清洗或不清洗、去皮或不去皮、烘炒、研磨，添加或不添加小麦粉（熟制）、芝麻碎、花生碎、白砂糖、花生油、大豆油、食用盐、麦芽糊精、酵母抽提物、氢化植物油、单，双甘油脂肪酸酯中的一种或几种，经混合或不混合、包装加工而成的芝麻酱、花生酱及其制品。

根据原辅料不同可分为不同产品：芝麻酱、花生酱、混合芝麻酱、混合花生酱。

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 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 芝麻碎、花生碎应符合 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 花生油、芝麻油、氢化植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.11 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.12 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	半固态浓稠状酱体	
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品特有的气、滋味，无异味	取样品 1 份，置于白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
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

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 1.0 (芝麻酱、花生酱) 5.0 (其它产品)	GB 5009.3
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
脂肪, g/100g	≥ 50 (芝麻酱) 40 (花生酱) 20 (其它产品)	GB 5009.6
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0 (芝麻酱) 11 (混合芝麻酱) 20 (花生酱、混合花生酱)	GB 5009.22

*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
霉菌, CFU/g	≤		25		GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10

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 食品加工过程中的卫生规范

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定，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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以芝麻、花生中的一种或两种原料，分别经筛选或经筛选、清洗或不清洗、去皮或不去皮、烘炒、研磨，添加或不添加小麦粉（熟制）、芝麻碎、花生碎、白砂糖、花生油、大豆油、食用盐、麦芽糊精、酵母抽提物、氢化植物油、单，双甘油脂肪酸酯中的一种或几种，经混合或不混合、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，制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中混合芝麻酱，花生的添加量为 41%~49%，按照 GB 2761 中花生制品（黄曲霉毒素 B₁ ≤20 μg/kg），其他熟制坚果及籽类（黄曲霉毒素 B₁ ≤5 μg/kg）的规定，按其各自添加量的折算，该类产品按黄曲霉毒素 B₁ ≤11 μg/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。

舞阳县文魁种植合作社

QB