



410449S-2022



洛阳市好芝道食品有限公司企业标准

Q/LHZD 0006S-2022

# 芝麻酱、花生酱及其制品

2022-02-11 发布

2022-02-11 实施

洛阳市好芝道食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由洛阳市好芝道食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：吕治宇。

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（白芝麻、黑芝麻）、花生的一种或两种为主要原料，经筛选、清洗、焙炒、研磨，添加或不添加食用盐、香辛料（粉）（辣椒、洋葱、葱、大蒜、姜、肉桂、肉豆蔻、小豆蔻、花椒、香葱、青花椒、小茴香、八角、孜然、月桂叶、芫荽、白胡椒、黑胡椒、姜黄、桂皮、砂仁、丁香、草果中的一种或几种）、食用菌（粉）（香菇、杏鲍菇、平菇、双孢蘑菇、羊肚菌、牛肝菌、金针菇、木耳、银耳中的一种或几种）、核桃仁（清洗、焙炒、磨浆）、红枣（粉）、白砂糖、蜂蜜、花生油、大豆色拉油、芝麻油、起酥油（氢化棕榈油）、食用氢化油、人造奶油、起酥油、代可可脂、植脂奶油、粉末油脂中的一种或几种，经调配、磨浆或不磨浆、混合、灌装、包装等加工而成的芝麻酱、花生酱及其制品。

根据所用原辅料不同，产品可分为以下品种：风味花生酱、火锅用香辣风味花生酱、火锅用风味花生酱、芝麻核桃风味花生酱、芝麻核桃红枣风味花生酱、火锅花生酱（混合型）、香拌花生酱（混合型）、黑芝麻核桃花生酱、混合花生酱、凉拌花生酱（混合型）、芝麻花生酱、花生酱、花生拌酱、核桃花生酱、风味芝麻酱、火锅用香辣风味芝麻酱、火锅用风味芝麻酱、花生核桃风味芝麻酱、花生核桃红枣风味芝麻酱、火锅芝麻酱（混合型）、香拌芝麻酱（混合型）、核桃黑芝麻酱、混合芝麻酱、凉拌芝麻酱（混合型）、芝麻酱。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.2 芝麻（白芝麻、黑芝麻）应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.3 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 大豆色拉油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.5 香辛料（粉）（辣椒、洋葱、葱、大蒜、姜、蒜、肉桂、肉豆蔻、小豆蔻、花椒、香葱、青花椒、小茴香、八角、孜然、月桂叶、芫荽、白胡椒、黑胡椒、姜黄、桂皮、砂仁、丁香、草果）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.7 核桃仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.8 红枣粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.9 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.10 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.11 起酥油（氢化棕榈油）应符合 LS/T 3218 和 GB 15196 的规定。

2.1.12 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

- 2.1.13 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.14 杏鲍菇应符合 NY/T 3418 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.15 平菇应符合 GB/T 23189 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.16 双孢蘑菇应符合 GB/T 23190 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.17 羊肚菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.18 牛肝菌应符合 GB/T 23191 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.19 金针菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.20 木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.21 银耳应符合 NY/T 834 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.22 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.23 食用氢化油应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.24 人造奶油应符合 LS/T 3217 和 GB 15196 的规定。
- 2.1.25 代可可脂应符合 GB/T 19343 和 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.26 植脂奶油应符合 SB/T 10419 和 GB 15196 的规定。
- 2.1.27 粉末油脂应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.28 生活饮用水应符合 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，允许有油脂析出	取适量样品倒入一洁净、无色、透明的烧杯中，自然光下用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味，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

项 目	指 标	检验方法
水分含量，%	1.0（纯芝麻酱）	GB 5009.3
	1.5（纯花生酱）	
	10.0（除纯芝麻酱、纯花生酱外的其他产品）	

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
食用盐 <sup>a</sup> （以NaCl计），%	≤	15.0	GB 5009.44
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤	6.0 <sup>b</sup>	GB 5009.22
		10.0 <sup>c</sup>	
		12.0 <sup>d</sup>	
		14.0 <sup>e</sup>	
		16.0 <sup>f</sup>	
		20.0 <sup>g</sup>	
		5.0 <sup>h</sup>	
<p>注：a 适用于添加食用盐产品的检验。</p> <p>b 适用于花生原料占30%~50%的产品。</p> <p>c 适用于花生原料占50%~60%的产品。</p> <p>d 适用于花生原料占60%~70%的产品。</p> <p>e 适用于花生原料占70%~80%的产品。</p> <p>f 适用于花生原料占80%~90%的产品。</p> <p>g 适用于纯花生酱。</p> <p>h 适用于其他产品。</p> <p>* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p>			

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	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	1	100	1000	GB 4789.10

<sup>a</sup> 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 食品生产加工过程卫生要求

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、水分含量、酸价、过氧化值、食用盐（适用于添加食用盐产品的检验）、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以芝麻（白芝麻、黑芝麻）、花生的一种或两种为主要原料，经筛选、清洗、焙炒、研磨，添加或不添加食用盐、香辛料（粉）（辣椒、洋葱、葱、大蒜、姜、肉桂、肉豆蔻、小豆蔻、花椒、香葱、青花椒、小茴香、八角、孜然、月桂叶、芫荽、白胡椒、黑胡椒、姜黄、桂皮、砂仁、丁香、草果中的一种或几种）、食用菌（粉）（香菇、杏鲍菇、平菇、双孢蘑菇、羊肚菌、牛肝菌、金针菇、木耳、银耳中的一种或几种）、核桃仁（清洗、焙炒、磨浆）、红枣（粉）、白砂糖、蜂蜜、花生油、大豆色拉油、芝麻油、起酥油（氢化棕榈油）、食用氢化油、人造奶油、起酥油、代可可脂、植脂奶油、粉末油脂中的一种或几种，经调配、磨浆或不磨浆、混合、灌装、包装等加工而成的芝麻酱、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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

洛阳市好芝道食品有限公司