



410772S-2022



商丘市乡味浓食品有限公司企业标准

Q/SXS 0007S-2022

芝麻花生酱

2022-03-31 发布

2022-03-31 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。

本标准由商丘市乡味浓食品有限公司起草。

本标准主要起草人：李明建、李明珠。

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、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以花生酱【花生经筛选、烘炒、脱红衣、磨酱，或烘炒花生经磨酱）、芝麻酱（芝麻经筛选、漂洗、烘炒、磨酱，或烘炒芝麻经磨酱）为原料，添加或不添加香辛料粉（花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、生姜、胡椒、豆蔻、辣椒、孜然中的一种或多种）、大豆油、葵花籽油、菜籽油、花椒油、辣椒油、蒜油、葱油、食用盐、鸡精、芝麻碎、花生碎、白砂糖、马铃薯淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉、麦芽糊精、氢化大豆油、大豆起酥油、单、双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、磷脂、乙基麦芽酚中的一种或几种，经混合、灌装、包装而成的芝麻花生酱。

根据所用原辅料不同，产品分类为：芝麻花生酱、风味芝麻花生酱。

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 烘炒芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 烘炒花生应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 花椒油、辣椒油、蒜油、葱油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.12 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.13 芝麻碎、花生碎应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.14 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.15 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.16 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.17 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.18 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.19 氢化大豆油、大豆起酥油应符合 GB 15196 的规定。

2.1.20单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 规定。

2.1.21蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。

2.1.22磷脂应符合 GB 28401 的规定。

2.1.23乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 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	取适量样品, 倒入一洁净的烧杯中, 自然光下肉眼观察其性状、色泽、杂质, 嗅其气味, 温开水漱口后品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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, %	≤ 5.0	GB 5009.3
脂肪含量, %	≥ 20.0	GB 5009.6
食用盐 (以Cl ⁻ 计), g/100g	≤ 10.0 (仅适用于添加食用盐的产品)	GB 5009.44
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 5.0	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
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 12.5	GB 5009.22
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	
^b 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

霉菌, CFU/g	≤	25			GB 4789. 15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
^b 金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789. 10
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行;					
b 仅适用于风味芝麻花生酱。					

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

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、净含量及允许短缺量、水分、酸价、过氧化值、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以花生酱【花生经筛选、烘炒、脱红衣、磨酱，或烘炒花生经磨酱）、芝麻酱（芝麻经筛选、漂洗、烘炒、磨酱，或烘炒芝麻经磨酱）为原料，添加或不添加香辛料粉（花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、生姜、胡椒、豆蔻、辣椒、孜然中的一种或多种）、大豆油、葵花籽油、菜籽油、花椒油、辣椒油、蒜油、葱油、食用盐、鸡精、芝麻碎、花生碎、白砂糖、马铃薯淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉、麦芽糊精、氢化大豆油、大豆起酥油、单、双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、磷脂、乙基麦芽酚中的一种或几种，经混合、灌装、包装而成的芝麻花生酱。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。

本标准中各产品原料的添加比例不同：

- ①芝麻花生酱产品中的花生酱的含量为 50%~80%，芝麻酱含量为 50%~20%。
- ②风味芝麻花生酱产品中花生酱的含量为 55%~75%，芝麻酱含量为 40%~20%。

根据 GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》的规定，芝麻酱（属其他熟制坚果及籽类）的黄曲霉毒素 B₁ ≤ 5.0 μg/kg；花生酱（属花生及其制品）的黄曲霉毒素 B₁ ≤ 20.0 μg/kg。介于这种情况，经按比例计算后将芝麻花生酱、风味芝麻花生酱的黄曲霉毒素 B₁ 的指标定为 ≤ 12.5 μg/kg。

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

QB