



410877S-2022



新乡市红旗区香芝美食品厂企业标准

Q/XXZ 0001S-2022

# 芝麻花生调和酱

2022-04-18 发布

2022-04-18 实施

新乡市红旗区香芝美食品厂 发布

## 前 言

本标准由新乡市红旗区香芝美食品厂提出。

本标准起草单位：新乡市红旗区香芝美食品厂。

本标准主要起草人：王志伟、马芳、王亚丽、李加辉。

H N

Q B

# 芝麻花生调和酱

## 1 范围

本标准规定了芝麻花生调和酱的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以熟花生为主要原料,添加熟芝麻为辅料,经预处理、磨酱、调配、灌装、包装加工而成的芝麻花生调和酱。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 熟芝麻、熟花生应符合 GB 19300 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

### 2.2 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	浓稠状酱体或带颗粒的酱体,允许有油脂析出	取适量样品中,倒入洁净的白瓷盘中,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	具有熟芝麻特有的气、滋味,无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

### 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	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
脂肪含量, g/100g	≥ 50	GB 5009.6
蛋白质含量, g/100g	≥ 5.0	GB 5009.5
灰分, g/100g	≤ 3.0	GB 5009.4
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.16	GB 5009.12
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 15.0	GB 5009.22

注: \*铅指标严于食品安全国家标准GB2762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 <sup>a</sup> 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中的平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
霉菌, CFU/g	≤	25			GB 4789.15

注: n为同一批次产品应采集的样品件数, c为最大可允许超出m值的样品数; m为微生物指标可接受水平的限量值; M为微生物指标的最高安全限量值。

a 样品的采样及处理按GB 4789.1的规定执行。

### 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 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应符合 GB 14881 的规定。

### 2.7 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。

## 3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以熟花生为主要原料,添加熟芝麻为辅料,经预处理、磨酱、调配、灌装、包装加工而成的芝麻花生调和酱。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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

本产品中添加花生的量为 75%,依据食品安全国家标准 GB 2761 的规定花生的黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 的限量值 $\leq 20 \mu\text{g}/\text{kg}$ ,计算得出本产品中黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 限量值 $\leq 15 \mu\text{g}/\text{kg}$ 。

H N

新乡市红旗区香芝美食品厂

Q B