



411800S-2022



河南省田不二油脂有限公司企业标准

Q/HTY 0003S-2022

# 花生、芝麻酱

2022-07-06 发布

2022-07-06 实施

河南省田不二油脂有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南省田不二油脂有限公司提出。

本标准起草单位：河南省田不二油脂有限公司。

本标准主要起草人：田信普、徐恒岗、汪学德、田亚坤、王伟昌。

H N

Q B

# 花生、芝麻酱

## 1 范围

本标准规定了花生、芝麻酱的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以芝麻酱【芝麻（白芝麻、黑芝麻）经筛选、漂洗、烘炒、磨酱，或烘炒芝麻经磨酱】、花生酱（花生经筛选、烘炒、脱红衣、磨酱，或烘炒花生经磨酱）的一种或几种为主要原料，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、芝麻油中的一种或几种，经混合、灌装、包装等加工而成的花生、芝麻酱。

根据所用原辅料不同，产品可分为以下品种：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）、花生拌酱、核桃花生酱、芝麻花生酱、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）、花生芝麻酱风味花生酱、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、风味芝麻花生酱、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、风味花生芝麻酱。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

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、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 生活饮用水应符合 GB 5749 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。

## 2.2 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	从混合均匀的样品中取出适量置于一白瓷盘或烧杯中, 自然光下用肉眼观察色泽及性状, 并检查有无外来杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品尝其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
滋味和气味	具有产品应有的滋味和气味、无哈喇味、 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, g/100g	≤ 10.0	GB 5009.3
食用盐 <sup>a</sup> (以 NaCl 计), g/100g	≤ 15.0	GB 5009.44
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
*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 <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0 <sup>a</sup>	GB 5009.22
	≤ 6.0 <sup>b</sup>	
	≤ 10.0 <sup>c</sup>	
	≤ 12.0 <sup>d</sup>	
	≤ 14.0 <sup>e</sup>	

	16.0 <sup>f</sup>	
	18.0 <sup>g</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 适用于花生原料占 90%以上的产品。</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
霉菌/(CFU/g)	≤	25			GB 4789.10
注：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 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其他要求

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：感官要求、水分、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准以芝麻酱【芝麻（白芝麻、黑芝麻）经筛选、漂洗、烘炒、磨酱，或烘炒芝麻经磨酱】、花生酱（花生经筛选、烘炒、脱红衣、磨酱，或烘炒花生经磨酱）的一种或几种为主要原料，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、芝麻油中的一种或几种，经混合、灌装、包装等加工而成的花生、芝麻酱。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，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

本标准中产品分类号为：04.05.02.04（坚果与籽类的泥（酱），包括花生酱等）。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省田不二油脂有限公司

QB