



412247S-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

2022-08-15 发布

2022-08-15 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。

本标准自发布实施之日起替代标准 Q/SXS 0007S-2022（备案号：410772S-2022）。

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，经混合、灌装、包装而成的芝麻花生酱。

或以花生酱（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、葱粉、蒜粉中的一种或多种）、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、花生蛋白粉、蜂蜜、味精、5'-呈味核苷酸二钠、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、包装而成的风味芝麻花生酱。

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 花生蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。

2.1.21 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.22 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.23 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 规定。

2.1.24 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。

2.1.25 磷脂应符合 GB 28401 的规定。

2.1.26 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.27 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 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
食用盐 (以Cl <sup>-</sup> 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 <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 12.5 (芝麻花生酱)      5.0 (风味芝麻花生酱)	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 <sup>a</sup> 及限量	检验方法
-----	-----------------------	------

	n	c	m	M	
<sup>b</sup> 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	10 <sup>2</sup>	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
<sup>b</sup> 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: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸价、过氧化值、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 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，经混合、灌装、包装而成的芝麻花生酱。

或以花生酱（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、葱粉、蒜粉中的一种或多种）、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、花生蛋白粉、蜂蜜、味精、5'-呈味核苷酸二钠、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、包装而成的风味芝麻花生酱。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。

本标准芝麻花生酱产品中的花生酱含量 $\geq 50\%$ ，且花生酱比例大于芝麻酱比例。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  $B_1 \leq 5.0 \mu\text{g}/\text{kg}$ ；花生酱（属花生及其制品）的黄曲霉毒素  $B_1 \leq 20.0 \mu\text{g}/\text{kg}$ 。介于这种情况，经按比例计算后将芝麻花生酱的黄曲霉毒素  $B_1$  的指标定为 $\leq 12.5 \mu\text{g}/\text{kg}$ 。

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