



412456S-2022



驻马店市正源食用油业有限公司企业标准

Q/ZYS 0001S-2022

花生芝麻酱

2022-09-05 发布

2022-09-05 实施

驻马店市正源食用油业有限公司 发布

前言

本标准由驻马店市正源食用油业有限公司提出。

本标准由驻马店市正源食用油业有限公司、河南省食品药品审评查验中心共同起草。

本标准主要起草人：余坤、李彩艳。

H N

Q B

花生芝麻酱

1 范围

本标准规定了花生芝麻酱的要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以花生仁、芝麻为原料，经筛选、清洗、烘炒、混合、研磨、灌装、包装而成的花生芝麻酱。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.2 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB5749 的规定。

2.2 感官要求

应符合表 1 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	从样品中取出100g，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	浅黄色或褐色	
气、滋味	具有花生酱、芝麻酱混合后的气、滋味，口感细腻，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

应符合表 2 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
脂肪含量，%	≥	30.0 GB 5009.6
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
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.1 GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.15 GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤	12.5 GB 5009.22

* 铅指标严于食品安全国家标准GB 2762规定。

2.4 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	
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法

霉菌, CFU/g \leq	25				GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
注 1: ^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
注 2: 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 为微生物限量可以接受水平的限量值; M 为微生物限量的最高安全限量值。					

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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

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

QB

编制说明

本标准适用于以花生仁、芝麻为原料，经筛选、清洗、烘炒、混合、研磨、灌装、包装而成的花生芝麻酱。

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，参照相关标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中花生为主料，花生添加量 $\geq 50\%$ ，芝麻的添加量为 $\leq 50\%$ ，按照 GB 2761 中花生制品（黄曲霉毒素 B₁ $\leq 20\mu\text{g}/\text{kg}$ ），其他熟制坚果及籽类（黄曲霉毒素 B₁ $\leq 5\mu\text{g}/\text{kg}$ ）的规定，按其各自添加量的折算，该类产品按黄曲霉毒素 B₁ $\leq 12.5\mu\text{g}/\text{kg}$ 制定。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

驻马店市正源食用油业有限公司