



413403S-2023



河南天意食品有限公司企业标准

Q/HTS 0002S-2023

混合芝麻酱及混合花生酱

2023-10-18 发布

2023-10-18 实施

河南天意食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南天意食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：顾二稳。

本标准替代 Q/HTS 0002S-2021。

H N
Q B

混合芝麻酱及混合花生酱

1 范围

本标准规定了混合芝麻酱及混合花生酱的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以芝麻或花生为主要原料，加入或不加入芝麻、花生、葵花籽仁、南瓜籽仁、核桃仁、腰果仁、亚麻籽仁、板栗仁、榛子仁、巴旦木仁、松子仁中的一种或几种，分别经筛选、清洗或不清洗、去皮或不去皮、烘炒、研磨，添加或不添加芝麻碎、花生碎、白砂糖、花生油、大豆油、食用盐、氢化植物油（花生油、大豆油、菜籽油中的一种或几种）、碗豆粉、小麦粉、复配乳化剂（单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、磷脂、黄原胶）中的一种或几种，经混合、包装加工而成的混合芝麻酱及混合花生酱。

根据原辅料不同可分为不同产品。

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 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 葵花籽仁应符合 GB/T 11764 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 芝麻碎、花生碎、南瓜籽仁、核桃仁、腰果仁、亚麻籽仁、板栗仁、榛子仁、巴旦木仁、松子仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 花生油、芝麻油、氢化植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 碗豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 复配乳化剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.12 生产用水应符合 GB 5749 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	半固态浓稠状酱体	取样品 1 份，置于白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品特有的气、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, g/100g	≤	5.0		GB 5009.3
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
脂肪, g/100g	≥	40		GB 5009.6
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	≤	20 (以花生为主料的产品)		GB 5009.22
		9.8 (以芝麻为主料, 添加花生的产品)		
		5.0 (以芝麻为主料, 未添加花生的产品)		
*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	
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
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
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 食品加工过程中的卫生规范

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以芝麻或花生为主要原料，加入或不加入芝麻、花生、葵花籽仁、南瓜籽仁、核桃仁、腰果仁、亚麻籽仁、板栗仁、榛子仁、巴旦木仁、松子仁中的一种或几种，分别经筛选、清洗或不清洗、去皮或不去皮、烘炒、研磨，添加或不添加芝麻碎、花生碎、白砂糖、花生油、大豆油、食用盐、氢化植物油（花生油、大豆油、菜籽油中的一种或几种）、碗豆粉、小麦粉、复配乳化剂（单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、磷脂、黄原胶）中的一种或几种，经混合、包装加工而成的混合芝麻酱及混合花生酱。

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，制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中芝麻为主料的产品，花生的添加量为 35%~49%，按照 GB 2761 中花生制品（黄曲霉毒素 B₁ ≤ 20 μg/kg），其他熟制坚果及籽类（黄曲霉毒素 B₁ ≤ 5 μg/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 ≤ 9.8 μg/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。

河南天意食品有限公司