



413313S-2023



洛阳市好芝道食品有限公司企业标准

Q/LHZD 0006S-2023

芝麻酱、花生酱及其制品

2023-10-18 发布

2023-10-18 实施

洛阳市好芝道食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳市好芝道食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：吕治宇。

本标准自实施之日起代替Q/LHZD 0006S-2022。

H N

Q B

芝麻酱、花生酱及其制品

1 范围

本标准规定了芝麻酱、花生酱及其制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以芝麻（白芝麻、黑芝麻）、花生的一种或两种为主要原料，经筛选、清洗、焙炒、研磨，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、起酥油（氢化棕榈油）、食用氢化油（氢化玉米油、氢化椰子油、氢化葵花籽油、氢化大豆油中的一种或几种）、人造奶油、代可可脂、植脂奶油中的一种或几种，经调配、磨浆或不磨浆、混合、灌装、包装等加工而成的芝麻酱、花生酱及其制品。

根据所用原辅料不同，产品可分为以下品种：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、火锅花生酱（混合型）、香拌花生酱（混合型）、黑芝麻核桃花生酱、浓香花生酱（混合型）、混合花生酱、凉拌花生酱（混合型）、芝麻花生酱、纯花生酱、花生拌酱、核桃花生酱、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、火锅芝麻酱（混合型）、香拌芝麻酱（混合型）、核桃黑芝麻酱、浓香芝麻酱（混合型）、混合芝麻酱、凉拌芝麻酱（混合型）、花生芝麻酱、纯芝麻酱、芝麻拌酱、核桃芝麻酱。

2 要求

2.1 原料

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、蒜、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 起酥油（氢化棕榈油）应符合 LS/T 3218 和 GB 15196 的规定。
- 2.1.12 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。Q/LHZD 0006S-2022
- 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。
- 2.1.23 食用氢化油应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.24 人造奶油应符合 LS/T 3217 和 GB 15196 的规定。
- 2.1.25 代可可脂应符合 GB/T 19343 和 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.26 植脂奶油应符合 SB/T 10419 和 GB 15196 的规定。
- 2.1.27 生活饮用水应符合 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	浓稠状，允许有油脂析出	取适量样品倒入一洁净、无色、透明的烧杯中，自然光下用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味，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
水分含量，%	1.0（纯芝麻酱）	GB 5009.3
	1.5（纯花生酱）	

		10.0 (除纯芝麻酱、纯花生酱外的其他产品)	
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
食用盐 ^a (以NaCl计), %	≤	8.0	GB 5009.44
总砷 ^b (以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅* (以Pb计), mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	6.0 ^c	GB 5009.22
		10.0 ^d	
		12.0 ^e	
		14.0 ^f	
		16.0 ^g	
		20.0 ^h	
		5.0 ⁱ	

注: a 适用于添加食用盐产品的检验。

b 可先测定其总砷,当总砷含量不超过无机砷限量值时,可判定符合限量要求而不必测定无机砷;否则,需测定无机砷含量再作判定。

c 适用于花生原料占 30%~49%的产品。

d 适用于花生原料占 50%~59%的产品。

e 适用于花生原料占 60%~69%的产品。

f 适用于花生原料占 70%~79%的产品。

g 适用于花生原料占 80%~90%的产品。

h 适用于纯花生酱。

i 适用于其他产品。

* 该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	100	GB 4789.3 平板计数法
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 食品生产加工过程卫生要求

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、水分含量、酸价、过氧化值、食用盐（适用于添加食用盐产品的检验）、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以芝麻（白芝麻、黑芝麻）、花生的一种或两种为主要原料，经筛选、清洗、焙炒、研磨，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、起酥油（氢化棕榈油）、食用氢化油（氢化玉米油、氢化椰子油、氢化葵花籽油、氢化大豆油中的一种或几种）、人造奶油、代可可脂、植脂奶油中的一种或几种，经调配、磨浆或不磨浆、混合、灌装、包装等加工而成的芝麻酱、花生酱及其制品。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提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳市好芝道食品有限公司