



413691S-2023



驻马店市丰盈实业有限公司企业标准

Q/ZFY 0003S-2023

# 花生酱及混合花生酱

2023-11-15 发布

2023-11-15 实施

驻马店市丰盈实业有限公司 发布

## 前 言

本标准由驻马店市丰盈实业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：徐美仙。

H N

Q B

# 花生酱及混合花生酱

## 1 范围

本标准规定了花生酱及混合花生酱的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以花生酱（以花生仁为原料，经筛选、烘炒、脱皮、磨酱）为主要原料，添加或不添加芝麻酱（以芝麻为原料，经筛选、漂洗、烘炒、磨酱）、食用盐、蜂蜜、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、奶粉（乳粉）、可可粉、香辛料粉【辣椒、花椒、丁香、桂皮、肉桂、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、干姜、胡椒、砂仁、孜然、月桂叶（香叶）、芫荽、姜黄、葱、蒜中的几种】、香菇粉、食用植物油（花生油、芝麻油、棕榈油、菜籽油、玉米油、大豆色拉油中的一种或几种）、花生碎、核桃碎、芝麻、大豆膳食纤维粉、食品用香精、香兰素、磷脂、单、双甘油脂肪酸酯中的一种或几种，经调配或不调配、灌装、包装加工而成的花生酱及混合花生酱。

根据所用原辅料不同，产品分类为：花生酱、混合芝麻花生酱、风味花生酱。

## 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 花生仁、芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 食用葡萄糖、麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 奶粉（乳粉）应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.8 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.9 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.11 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 花生碎、核桃碎、芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.13 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.14 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.15 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.16 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.17 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 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	浓稠状酱体或带颗粒的酱体，允许有油脂析出	取适量样品中，倒入洁净的白瓷盘中，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，%	≤ 1.5（花生酱） 10.0（其他产品）	GB 5009.3
食用盐（以Cl <sup>-</sup> 计），g/100g	≤ 8.0（仅适用于添加食用盐的产品）	GB 5009.44
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 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
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤ 10.0（仅适用于花生仁占50%~60%的产品） 12.0（仅适用于花生仁占60%~70%的产品） 14.0（仅适用于花生仁占70%~80%的产品） 16.0（仅适用于花生仁占80%~90%的产品） 18.0（仅适用于花生仁占90%以上的产品）	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	
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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 4789.15

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、水分、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值、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

本标准适用于以花生酱（以花生仁为原料，经筛选、烘炒、脱皮、磨酱）为主要原料，添加或不添加芝麻酱（以芝麻为原料，经筛选、漂洗、烘炒、磨酱）、食用盐、蜂蜜、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、奶粉（乳粉）、可可粉、香辛料粉【辣椒、花椒、丁香、桂皮、肉桂、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、干姜、胡椒、砂仁、孜然、月桂叶（香叶）、芫荽、姜黄、葱、蒜中的几种】、香菇粉、食用植物油（花生油、芝麻油、棕榈油、菜籽油、玉米油、大豆色拉油中的一种或几种）、花生碎、核桃碎、芝麻、大豆膳食纤维粉、食品用香精、香兰素、磷脂、单、双甘油脂肪酸酯中的一种或几种，经调配或不调配、灌装、包装加工而成的花生酱及混合花生酱。

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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

依据GB 2761的规定，花生及其制品的黄曲霉毒素 $B_1$   $\leq 20.0 \mu\text{g}/\text{kg}$ ，本标准产品，根据添加花生仁比例的不同，所折算的黄曲霉毒素 $B_1$ 限量如下：

花生仁占 50%~60%的产品，黄曲霉毒素  $B_1$  限量定为  $\leq 10.0 \mu\text{g}/\text{kg}$ ；

花生仁占 60%~70%的产品，黄曲霉毒素  $B_1$  限量定为  $\leq 12.0 \mu\text{g}/\text{kg}$ ；

花生仁占 70%~80%的产品，黄曲霉毒素  $B_1$  限量定为  $\leq 14.0 \mu\text{g}/\text{kg}$ ；

花生仁占 80%~90%的产品，黄曲霉毒素  $B_1$  限量定为  $16.0 \leq \mu\text{g}/\text{kg}$ ；

花生仁占 90%以上的产品，黄曲霉毒素  $B_1$  限量定为  $18.0 \leq \mu\text{g}/\text{kg}$ 。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

驻马店市丰盈实业有限公司