



413459S-2023



新乡市牧野区鸿兴食品加工厂企业标准

Q/XHX 0002S-2023

混合芝麻酱及混合花生酱

2023-11-02 发布

2023-11-02 实施

新乡市牧野区鸿兴食品加工厂 发布

H N

Q B

前 言

本标准由新乡市牧野区鸿兴食品加工厂提出并起草。

本标准主要起草人：闫长青。

本标准自发布实施日起替代 Q/XHX 0002S-2023（备案号：410930S-2023）。

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（经挑选、清洗、烘炒、研磨）、花生仁（经挑选、清洗、烘炒、脱红衣、研磨）中的一种或两种为主要原料，添加或不添加大豆（经挑选、清洗、烘炒、研磨）、葵花籽仁（经挑选、清洗、烘炒、研磨）、芝麻、碎花生仁、香辛料粉（辣椒、花椒、麻椒、藤椒、胡椒、姜、高良姜、桂皮、肉桂、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、香豆蔻、姜黄、月桂叶、圆叶当归、香茅、甘草、孜然、小茴香、丁香、山奈、砂仁、芥末籽、芫荽、蒜粉、姜粉中的一种或几种）、调味油（芥末油、麻椒油、辣椒油、葱油、蒜油、姜油、花椒油中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、鸡精、味精、食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、葵花籽油、花生油、棕榈油、大豆色拉油中的一种或几种，经调配、混合、灌装、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，产品分为：混合芝麻酱、花生芝麻酱、风味芝麻酱、混合花生酱、芝麻花生酱、风味花生酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 芝麻、花生仁、碎花生仁、葵花籽仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.2 大豆应符合 GB 1352 的规定。

2.1.3 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.4 调味油应符合 NY/T 2111 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.7 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.8 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.9 食用植物油应符合 GB 2716 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	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
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	其滋味。
----	-----------	------

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, %	≤ 10.0	GB 5009.3
食用盐 (以Cl ⁻ 计), g/100g	≤ 5.0 (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 ₁ , μg/kg	≤ 9.0 (仅适用于花生仁占30%~40%的产品) 11.0 (仅适用于花生仁占40%~50%的产品) 12.0 (仅适用于花生仁占50%~60%的产品) 14.0 (仅适用于花生仁占60%~70%的产品) 15.0 (仅适用于花生仁占70%~80%的产品) 17.0 (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) 5.0 (其它产品)	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 ^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
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

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。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（经挑选、清洗、烘炒、研磨）、花生仁（经挑选、清洗、烘炒、脱红衣、研磨）中的一种或两种为主要原料，添加或不添加大豆（经挑选、清洗、烘炒、研磨）、葵花籽仁（经挑选、清洗、烘炒、研磨）、芝麻、碎花生仁、香辛料粉（辣椒、花椒、麻椒、藤椒、胡椒、姜、高良姜、桂皮、肉桂、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、香豆蔻、姜黄、月桂叶、圆叶当归、香茅、甘草、孜然、小茴香、丁香、山奈、砂仁、芥末籽、芫荽、蒜粉、姜粉中的一种或几种）、调味油（芥末油、麻椒油、辣椒油、葱油、蒜油、姜油、花椒油中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、鸡精、味精、食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、葵花籽油、花生油、棕榈油、大豆色拉油中的一种或几种，经调配、混合、灌装、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，制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

依据GB 2761的规定，花生及其制品的黄曲霉毒素 B_1 ≤20.0μg/kg，芝麻（属其他熟制坚果及籽类）的黄曲霉毒素 B_1 ≤5.0μg/kg，本标准产品，根据添加芝麻、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30%~40%的产品，芝麻占65%~55%，黄曲霉毒素 B_1 限量定为≤9.0μg/kg。

花生仁占40%~50%的产品，芝麻占55%~45%，黄曲霉毒素 B_1 限量定为≤11.0μg/kg；

花生仁占50%~60%的产品，芝麻占45%~35%，黄曲霉毒素 B_1 限量定为≤12.0μg/kg；

花生仁占60%~70%的产品，芝麻占35%~25%，黄曲霉毒素 B_1 限量定为≤14.0μg/kg；

花生仁占70%~80%的产品，芝麻占25%~15%，黄曲霉毒素 B_1 限量定为≤15.0μg/kg；

花生仁占80%~90%的产品，芝麻占15%~5%，黄曲霉毒素 B_1 限量定为≤17.0μg/kg。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡市牧野区鸿兴食品加工厂