



413881S-2023



柘城县椒都红食品有限公司企业标准

Q/ZJS 0004S-2023

# 芝麻酱、花生酱及其制品

2023-12-11 发布

2023-12-11 实施

柘城县椒都红食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由柘城县椒都红食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张晨光。

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、花生中的一种或两种为原料，分别经筛选、清洗或不清洗、去皮或不去皮、烘炒、研磨，添加或不添加小麦粉（熟制）、大豆粉（熟制）、芝麻碎、花生碎、坚果籽类或其酱（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）、白砂糖、花生油、大豆油、食用盐、麦芽糊精、酵母抽提物、氢化植物油（大豆氢化油、菜籽氢化油、氢化棕榈油中的一种或几种）、单，双甘油脂肪酸酯中的一种或几种，经混合或不混合、灌装、包装加工而成的芝麻酱、花生酱及其制品。

根据原辅料不同可分为不同产品：芝麻酱、花生酱、混合芝麻酱、混合花生酱。

## 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 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 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 坚果籽类或其酱应符合 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 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.11 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.12 大豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 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，允许有少许油脂析出	从样品中取出若干，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	原料物质应有的色泽	
滋、气味	具有原料混合后特有香味，无焦糊味及其他异味	
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	≤ 1.5	GB 5009.3
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	≤ 5.0 (以芝麻为主料, 未添加花生的产品) 9.8 (以芝麻为主料, 添加花生的产品) 20 (以花生为主料的产品)	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
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
霉菌, CFU/g	≤	25			GB 4789.15

注: <sup>a</sup> 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 食品生产加工过程中的卫生要求

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; 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; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

### 3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以芝麻、花生中的一种或两种为原料，分别经筛选、清洗或不清洗、去皮或不去皮、烘炒、研磨，添加或不添加小麦粉（熟制）、大豆粉（熟制）、芝麻碎、花生碎、坚果籽类或其酱（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）、白砂糖、花生油、大豆油、食用盐、麦芽糊精、酵母抽提物、氢化植物油（大豆氢化油、菜籽氢化油、氢化棕榈油中的一种或几种）、单，双甘油脂肪酸酯中的一种或几种，经混合或不混合、灌装、包装加工而成的芝麻酱、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，参照LS/T 3220《芝麻酱》和LS/T 3311《花生酱》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中以芝麻为主料，添加花生原料的产品，花生的添加量为35%~49%，按照GB 2761中花生制品（黄曲霉毒素 $B_1 \leq 20 \mu\text{g}/\text{kg}$ ），其他熟制坚果及籽类（黄曲霉毒素 $B_1 \leq 5 \mu\text{g}/\text{kg}$ ）的规定，按其各自添加量的折算，该类产品按黄曲霉毒素 $B_1 \leq 9.8 \mu\text{g}/\text{kg}$ 制定。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

柘城县椒都红食品有限公司