



4138925-2023

河南正康粮油有限公司企业标准

Q/HNZK 0006S-2023

花生芝麻混合酱

2023-12-11 发布

2023-12-11 实施

河南正康粮油有限公司 发布

前 言

本标准由河南正康粮油有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：徐国良、李月、张跃鹏、王金。

H N

Q B

花生芝麻混合酱

1 范围

本标准规定了花生芝麻混合酱的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以芝麻（经筛选、清洗、烘炒、回凉）、花生仁（经炒制、回凉、脱红衣）为原料，经分别研磨，按比例配料、搅拌、灌装、密封制成的花生芝麻混合酱。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 芝麻应符合 GB/T 11761、GB 19300 的规定。

2.1.2 花生仁应符合 GB/T 1532、GB 19300 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
色泽	浅黄色或棕褐色	取适量样品，倒入洁净、无色、透明的烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、组织形态及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
组织形态	浓稠状酱体，允许有油脂析出	
气味、滋味	有显著的与原料配比相适应的香味，无焦糊、无霉变味或其它不良滋气味，口感细腻，无牙疹	
杂质	无正常视力可见外来杂质及霉菌斑	

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
细度/（通过孔径 0.30mm 标准）/（%）	≥ 97.0	LS/T3220
水分/（%）	≤ 1.0	GB 5009.3
含砂量/（%）	≤ 0.040	LS/T3220
脂肪含量/（%）	≥ 45.0	GB 5009.6
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
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.16	GB 5009.12

镉（以 Cd 计）/（mg/kg）	≤	0.5	GB 5009.15
黄曲霉毒素 B ₁ /（μg/kg）	≤	10.0	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	
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	-	GB4789.4
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、水分、酸价、过氧化值、脂肪含量、净含量及允许短缺量、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

花生芝麻混合酱是以芝麻（经筛选、清洗、烘炒、回凉）、花生仁（经炒制、回凉、脱红衣）为原料，经分别研磨，按比例配料、搅拌、灌装、密封制成。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，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中花生芝麻混合酱产品，其中芝麻酱的总含量为 35%~65%，花生酱的含量为 65%~35%。根据 GB 2761《食品安全国家标准 食品中菌毒素限量》所规定，芝麻酱（属其他熟制坚果及仔类）的黄曲霉毒素 B₁ ≤5.0μg/kg、花生酱（属花生及其制品）的黄曲霉毒素 B₁ ≤20.0μg/kg；介于这种情况，故将此类产品的黄曲霉毒素 B₁ 的指标定为 ≤10.0μg/kg

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南正康粮油有限公司