



412532S-2023



滑县白道口镇韩河京现家香油老坊企业标准

Q/HJXY 0001S-2023

# 芝麻花生酱

2023-08-12 发布

2023-08-12 实施

滑县白道口镇韩河京现家香油老坊 发布

## 前 言

本标准由滑县白道口镇韩河京现家香油老坊提出。

本标准起草单位：滑县白道口镇韩河京现家香油老坊。

本标准主要起草人：郑留成。

H N

Q B

# 芝麻花生酱

## 1 范围

本标准规定了芝麻花生酱的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以芝麻、花生仁为原料，经炒制或烘烤、研磨、包装而制成的芝麻花生酱。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 花生仁应符合 GB 1532 的规定。

2.1.2 芝麻 GB/T 11761 和 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	呈本品应有的色泽	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其色泽，状态，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	呈本品应有的滋味和气味、无焦臭、无酸败及其他异味	
状态	呈酱状，无正常视力可见的外来异物	

### 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 0.3mm 的标准筛),%	$\geq$ 97	LS/T 3220
水分, g/100g	$\leq$ 5	GB 5009.3
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	$\leq$ 3.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	$\leq$ 0.25	GB 5009.227
*铅(以 Pb 计), mg/kg	$\leq$ 0.16	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , $\mu$ g/kg	$\leq$ 5.0	GB 5009.22

\*该项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	100	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
霉菌和酵母, CFU/g	≤	25			GB 4789.15

<sup>a</sup>样品的采集及处理按 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 其它要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 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、水分、细度。型式检验按国家有关规定执行。

QB

## 编制说明

芝麻花生酱是以芝麻、花生仁为原料，经炒制或烘烤、研磨、包装而制成。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，参照 GB 19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》制定本企业标准，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。

滑县白道口镇韩河京现家香油老坊

H N

Q B