



412412S-2023



滑县老店西士小磨油铺企业标准

Q/HXS 0001S-2023

# 花生芝麻复合酱

2023-08-07 发布

2023-08-07 实施

滑县老店西士小磨油铺 发布

## 前 言

本标准由滑县老店西士小磨油铺提出并起草。

本标准主要起草人：吴西士。

H N

Q B

# 花生芝麻复合酱

## 1 范围

本标准规定了花生芝麻复合酱的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以花生仁、芝麻为原料，经精选、漂洗、烘炒、混合、石磨磨酱、灌装、包装而成的花生芝麻复合酱。

## 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 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.3 芝麻应符合 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
性 状	浓稠状酱体，允许有油脂析出	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，温开水漱口后品其滋味
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	

### 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, %	≤ 5.0	GB 5009.3
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.50	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	≤ 14.0	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 <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
霉菌, CFU/g ≤	25				GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4

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 检验规则

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。

## 编制说明

本标准适用于以芝麻、花生仁为原料，经精选、漂洗、烘炒、混合、石磨磨酱、灌装、包装而成的花生芝麻复合酱。

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。

本标准产品中的花生仁含量 $\geq 60\%$ ，根据 GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》的规定，芝麻（属其他熟制坚果及籽类）的黄曲霉毒素  $B_1 \leq 5.0 \mu\text{g}/\text{kg}$ ；花生仁（属花生及其制品）的黄曲霉毒素  $B_1 \leq 20.0 \mu\text{g}/\text{kg}$ 。介于这种情况，经按比例计算后将花生芝麻复合酱的黄曲霉毒素  $B_1$  的指标定为 $\leq 14 \mu\text{g}/\text{kg}$ 。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

滑县老店西士小磨油铺