



412944 S-2023



鹿邑县小宁香油坊企业标准

Q/LXN 0003S-2023

混合芝麻酱、混合花生酱

2023-09-18 发布

2023-09-18 实施

鹿邑县小宁香油坊 发布

前 言

本标准由鹿邑县小宁香油坊提出并起草。

本标准主要起草人：王小宁。

H N
Q B

混合芝麻酱、混合花生酱

1 范围

本标准规定了混合芝麻酱、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酱【芝麻(白芝麻、黑芝麻) 经筛选、漂洗、烘炒、磨酱，或烘炒芝麻经磨酱】、花生酱(花生经筛选、烘炒、脱红衣、磨酱，或烘炒花生经磨酱) 的一种或几种为主要原料，添加或不添加食用盐、香辛料(粉)(辣椒、洋葱、葱、大蒜、姜、肉桂、肉豆蔻、小豆蔻、花椒、香葱、青花椒、小茴香、八角、孜然、月桂叶、芫荽、白胡椒、黑胡椒、姜黄、桂皮、砂仁、丁香、草果中的一种或几种)、食用菌(粉)(香菇、杏鲍菇、平菇、双孢蘑菇、羊肚菌、牛肝菌、金针菇、木耳、银耳中的一种或几种)、核桃仁(清洗、焙炒、磨浆)、红枣(粉)、白砂糖、蜂蜜、花生油、大豆色拉油、芝麻油中的一种或几种，经混合、灌装、包装等加工而成的混合芝麻酱、混合花生酱。

根据主料不同可分为不同产品：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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 香辛料(粉) 应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.6 食用菌(粉) 应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.7 核桃仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 红枣(粉) 应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.11 花生油、大豆色拉油、芝麻油应符合 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	半固态浓稠状酱体	取样品 1 份，置于白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品特有的气、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
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
水分，g/100g	≤ 10.0	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 15.0	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
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 6.0（适用于花生原料占 30%~50%的产品） 10.0（适用于花生原料占 50%~60%的产品） 12.0（适用于花生原料占 60%~70%的产品） 14.0（适用于花生原料占 70%~80%的产品） 16.0（适用于花生原料占 80%~90%的产品） 18.0（适用于花生原料占 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	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌，CFU/g	≤	25			GB 4789.15
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4

注：a 样品的采样和处理按 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760的规定，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、水分、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。
型式检验按国家相关规定执行。

HN
QB

编制说明

本标准适用于以芝麻酱【芝麻(白芝麻、黑芝麻) 经筛选、漂洗、烘炒、磨酱，或烘炒芝麻经磨酱】、花生酱(花生经筛选、烘炒、脱红衣、磨酱，或烘炒花生经磨酱) 的一种或几种为主要原料，添加或不添加食用盐、香辛料(粉)(辣椒、洋葱、葱、大蒜、姜、肉桂、肉豆蔻、小豆蔻、花椒、香葱、青花椒、小茴香、八角、孜然、月桂叶、芫荽、白胡椒、黑胡椒、姜黄、桂皮、砂仁、丁香、草果中的一种或几种)、食用菌(粉)(香菇、杏鲍菇、平菇、双孢蘑菇、羊肚菌、牛肝菌、金针菇、木耳、银耳中的一种或几种)、核桃仁(清洗、焙炒、磨浆)、红枣(粉)、白砂糖、蜂蜜、花生油、大豆色拉油、芝麻油中的一种或几种，经混合、灌装、包装等加工而成的混合芝麻酱、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，制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

鹿邑县小宁香油坊