



413000S-2023



河南鑫硕食品有限公司企业标准

Q/HXS 0001S-2023

花生酱

2023-09-22 发布

2023-09-22 实施

河南鑫硕食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南鑫硕食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：田传伟。

H N
Q B

花生酱

1 范围

本标准规定了花生酱的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以熟花生仁为主要原料，经过研磨，添加花生油、白砂糖、氢化植物油（氢化大豆油、氢化菜籽油、氢化玉米油、氢化葵花籽油、氢化棕榈油、氢化椰子油中的一种或几种）、食用盐中的一种或几种，经调配、灌装、包装加工而成的花生酱。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 熟花生仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.2 花生油应符合 GB/T 1534 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。

2.1.4 氢化植物油应符合 GB 15196 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB 2721 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	取出样品一份，置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有滋味、气味，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, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.3
食用盐 ^a (以 NaCl 计), g/100g	≤ 9.0	GB 5009.44
脂肪含量, g/100g	≥ 40	GB 5009.6
酸价 (KOH) (以脂肪计), 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	≤ 0.18	GB 5009.12

黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	20	GB 5009.22
注：1、*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； 2、a仅限于添加食用盐的产品检测。			

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
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789. 10
霉菌, CFU/g	≤	25			GB 4789. 15
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 其它要求

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；农药最大残留限量应符合 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、脂肪含量、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。

编制说明

本标准适用于以熟花生仁为主要原料，经过研磨，添加花生油、白砂糖、氢化植物油（氢化大豆油、氢化菜籽油、氢化玉米油、氢化葵花籽油、氢化棕榈油、氢化椰子油中的一种或几种）、食用盐中的一种或几种，经调配、灌装、包装加工而成的花生酱。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，制订本标准，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。

河南鑫硕食品有限公司

H N

Q B