



412534 S-2024



登封市中岳办孟凯粮油坊企业标准

Q/DMY 0001S-2024

芝麻酱、花生酱及其制品

2024-10-06 发布

2024-10-06 实施

登封市中岳办孟凯粮油坊 发布

前 言

本标准由登封市中岳办孟凯粮油坊提出并起草。

本标准起草人：张孟智。

H N
Q B

芝麻酱、花生酱及其制品

1 范围

本标准规定了芝麻酱、花生酱及其制品的分类、要求、检验方法、检验方法等。

本标准适用于以白芝麻、黑芝麻、花生中的一种或几种为主要原料，经筛选、清洗、焙炒、研磨，添加或不添加食用盐、小麦粉（熟）、食用玉米淀粉、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）、调味油（藤椒油、花椒油、芥末油、麻椒油、辣椒油中的一种或几种）、绵白糖、白砂糖、味精、酿造酱油、酿造食醋、蚝油、鸡精调味料、鸡粉调味料、韭花酱、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、芝麻粒、花生粒、红枣粉、蜂蜜、腐乳、腐乳粉、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、芝麻油、橄榄油中的一种或几种）、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、食品用香精中的一种或几种，经调配、混合、灌装、包装等加工而成的芝麻酱、花生酱及其制品。

根据所用原辅料不同，产品可分为以下品种：纯芝麻酱、纯花生酱、芝麻花生酱、花生芝麻酱、风味芝麻酱、风味花生酱、风味芝麻花生酱、五香芝麻酱、孜然芝麻酱、麻辣芝麻酱、香辣芝麻酱、藤椒芝麻酱、火锅芝麻酱、火锅花生酱、香拌芝麻酱、香拌花生酱、浓香芝麻酱、浓香花生酱、混合芝麻酱、混合花生酱、凉拌芝麻酱、凉拌花生酱、芝麻拌酱、花生拌酱、火锅麻酱、热干面芝麻酱、热干面麻酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白芝麻、黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.2 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.5 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 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）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 调味油（藤椒油、花椒油、芥末油、麻椒油、辣椒油）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.8 绵白糖、白砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.10 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

- 2.1.11 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.12 蚝油应符合 GB/T 21999 和 GB 10133 的规定。
- 2.1.13 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.14 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.15 韭花酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.16 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）应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.17 核桃仁、芝麻粒、花生粒应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.18 红枣粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.19 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.20 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.21 腐乳粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.22 食用植物油(大豆油、花生油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、芝麻油、橄榄油)应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.23 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.24 5’-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.25 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.26 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.27 食品用香精应符合 GB 30616 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	具有本品应有的色泽	取100g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
性状	半固态	
气、滋味	具有本品特有的气味、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，g/100g	1.0(纯芝麻酱)	GB 5009.3
	1.5(纯花生酱)	
	10.0(其他产品)	

脂肪含量，% ≥	50（纯芝麻酱）	GB 5009. 6
	40（纯花生酱）	
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
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0. 18（纯芝麻酱、纯花生酱、芝麻花生酱、花生芝麻酱）	GB 5009. 12
	0. 8（除纯芝麻酱、纯花生酱、芝麻花生酱、花生芝麻酱以外的产品）	
无机砷（以 As 计），mg/kg ≤	0. 1	GB 5009. 11
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg ≤	5. 0(以芝麻为主料，未添加花生的产品) 7. 5(以芝麻为主料，芝麻占比 71~80%，添加花生占 20~29%的产品) 9. 0(以芝麻为主料，芝麻占比 61~70%，添加花生占 30~39%的产品) 10. 0(以芝麻为主料，芝麻占比 51~60%，添加花生占 40~49%的产品) 10. 0(以花生为主料，花生占 50%~60%的产品) 12. 0(以花生为主料，花生占 60~70%的产品) 14. 0(以花生为主料，花生占 70~80%的产品) 16. 0(以花生为主料，花生占 80~90%的产品) 18. 0(以花生为主料，花生占 90%以上的产品) 20. 0(以花生为主料，花生占 100%的产品)	GB 5009. 22
注：*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
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
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

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，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：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群、酸价、过氧化值。
型式检验按国家相关规定执行。

HTN

QB

编制说明

本标准适用于以白芝麻、黑芝麻、花生中的一种或几种为主要原料，经筛选、清洗、焙炒、研磨，添加或不添加食用盐、小麦粉（熟）、食用玉米淀粉、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）、调味油（藤椒油、花椒油、芥末油、麻椒油、辣椒油中的一种或几种）、绵白糖、白砂糖、味精、酿造酱油、酿造食醋、蚝油、鸡精调味料、鸡粉调味料、韭花酱、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、芝麻粒、花生粒、红枣粉、蜂蜜、腐乳、腐乳粉、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、芝麻油、橄榄油中的一种或几种）、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、食品用香精中的一种或几种，经调配、混合、灌装、包装等加工而成的芝麻酱、花生酱及其制品。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《调味料产品生产许可证审查细则》、GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

登封市中岳办孟凯粮油坊