



412535S-2024



新密市好芝福调味品坊(个体工商户)企业标准

Q/XHT 0001S-2024

芝麻酱、花生酱及其制品

2024-10-06 发布

2024-10-06 实施

新密市好芝福调味品坊(个体工商户) 发布

前 言

本标准由新密市好芝福调味品坊(个体工商户)提出并起草。

本标准起草人：张异普。

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。

新密市好芝福调味品坊(个体工商户)