



412967S-2024

平顶山蜻蜓农业发展有限公司企业标准

Q/PQN 0001S-2024

花生芝麻酱

2024-11-27 发布

2024-11-27 实施

平顶山蜻蜓农业发展有限公司 发布

前 言

本标准由平顶山蜻蜓农业发展有限公司提出。

本标准起草单位：平顶山蜻蜓农业发展有限公司。

本标准主要起草人：李军伟 苗帅军 王福红。

H N
Q B

花生芝麻酱

1 范围

本标准规定了花生芝麻酱的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以花生仁、芝麻为原料，经过筛选、清洗、烘炒、混合、研磨、灌装、包装制成的即食花生芝麻酱。

2 分类

2.1 老北京二八酱（花生芝麻酱）

老北京二八酱：花生与芝麻的混合比例，花生原料占比80%，芝麻原料占比20%。

2.2 火锅酱、风味芝麻酱、花生芝麻酱

火锅酱与风味芝麻酱、花生芝麻酱：花生与芝麻的混合比例，花生原料占比90%，芝麻原料占比10%。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 芝麻应符合 GB/T 11761和 GB 19300 的规定。

3.1.2 花生仁应符合 GB/T 1532 的规定。

3.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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	半固体状，允许有少许油脂析出	从样品中取出 50g，倒入一洁净烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	呈土黄色至棕褐色	
气、滋味	具有花生和芝麻混合后特有的滋味、气味，口感细腻，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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
蛋白质，g/100g	≥ 12.5	GB 5009.5
脂肪含量，%	≥ 20	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	（花生芝麻比例 8：2） ≤17	GB 5009.22
	（花生芝麻比例 9：1） ≤18.5	
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

3.4 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 限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	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 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
注 2：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。					

3.5 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。

3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.7 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；食品添加剂的使用应符合GB2760的规定。

4 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以花生仁、芝麻为原料，经过筛选、清洗、烘炒、混合、研磨、灌装、包装制成的即食花生芝麻酱。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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

平顶山蜻蜓农业发展有限公司

H N
Q B