



412745S-2024



新乡市香源香食品有限公司企业标准

Q/XXYX 0002S-2024

芝麻酱、花生酱及其制品

2024-11-04 发布

2024-11-04 实施

新乡市香源香食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市香源香食品有限公司提出和起草。

本标准主要起草人：韩艳华。

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、检验规则等。

本标准适用于以芝麻、花生中的一种或两种为原料，分别经筛选、清洗或不清洗、去皮或不去皮、烘炒、研磨，添加或不添加小麦粉（熟制）、大豆粉（熟制）、芝麻碎、花生碎、坚果籽类或其酱（葵花籽仁、南瓜籽仁、核桃仁、腰果仁、亚麻籽仁、板栗仁、榛子仁、巴旦木仁、松子仁中的一种或几种）、白砂糖、花生油、大豆油、食用盐、麦芽糊精、酵母抽提物、氢化植物油(大豆氢化油、菜籽氢化油、氢化棕榈油中的一种或几种)、单，双甘油脂肪酸酯中的一种或几种，经混合或不混合、包装加工而成的芝麻酱、花生酱及其制品。

根据原辅料不同可分为不同产品:芝麻酱、花生酱、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 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 芝麻碎、花生碎、坚果籽类或其酱应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 花生油、大豆油、氢化植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.11 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.12 大豆粉应符合 GB 2715 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	取适量样品，倒入一洁净的烧杯中，自然光下肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口后品其滋味。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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
水分，% ≤	8.0	GB 5009.3
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g ≤	3	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g ≤	0.50	GB 5009.227
*铅（以Pb计），mg/kg ≤	0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg ≤	5.0（芝麻酱） 10.0（混合芝麻酱） 12.0（混合花生酱） 20（花生酱）	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	
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
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 其他要求

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、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以芝麻、花生中的一种或两种为原料，分别经筛选、清洗或不清洗、去皮或不去皮、烘炒、研磨，添加或不添加小麦粉（熟制）、大豆粉（熟制）、芝麻碎、花生碎、坚果籽类或其酱（葵花籽仁、南瓜籽仁、核桃仁、腰果仁、亚麻籽仁、板栗仁、榛子仁、巴旦木仁、松子仁中的一种或几种）、白砂糖、花生油、大豆油、食用盐、麦芽糊精、酵母抽提物、氢化植物油（大豆氢化油、菜籽氢化油、氢化棕榈油中的一种或几种）、单，双甘油脂肪酸酯中的一种或几种，经混合或不混合、包装加工而成的芝麻酱、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，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。

本标准中混合芝麻酱，芝麻的添加量为 $\geq 51\%$ ，花生的添加量为 $41\% \sim 49\%$ ，按照 GB 2761 中花生制品（黄曲霉毒素 $B_1 \leq 20 \mu\text{g/kg}$ ），其他熟制坚果及籽类（黄曲霉毒素 $B_1 \leq 5 \mu\text{g/kg}$ ）的规定，按其各自添加量的折算，该类产品按黄曲霉毒素 $B_1 \leq 10 \mu\text{g/kg}$ 制定。

本标准中混合花生酱，花生添加量 $\geq 51\%$ ，除花生外的其他坚果及籽类的添加量为 $40\% \sim 49\%$ ，按照 GB 2761 中花生制品（黄曲霉毒素 $B_1 \leq 20 \mu\text{g/kg}$ ），其他熟制坚果及籽类（黄曲霉毒素 $B_1 \leq 5 \mu\text{g/kg}$ ）的规定，按其各自添加量的折算，该类产品按黄曲霉毒素 $B_1 \leq 12 \mu\text{g/kg}$ 制定。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡市香源香食品有限公司