



410237S-2024



滑县留固本美香油店企业标准

Q/HLB 0001S-2024

# 复合芝麻花生酱

2024-01-17 发布

2024-01-17 实施

滑县留固本美香油店 发布

## 前 言

本标准由滑县留固本美香油店提出并起草。

本标准起草人：李本美。

H N

Q B

# 复合芝麻花生酱

## 1 范围

本标准规定了复合芝麻花生酱的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以芝麻、花生为主要原料，经筛选、清洗、焙炒、研磨，添加食用盐、香辛料（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）、味精、核桃仁、芝麻粒、花生粒、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中的一种或几种，经调配、混合、灌装、包装等加工而成的复合芝麻花生酱。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 芝麻（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 香辛料应符合 GB/T15691 的规定。

2.1.5 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.6 核桃仁、芝麻粒、花生粒应符合 GB 19300 的规定。

2.1.7 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.8 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

2.1.9 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.10 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 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        | 取适量样品倒入一洁净、无色、透明的烧杯中，自然光下用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味 |
| 性状   | 浓稠状，允许有油脂析出      |  |
| 气、滋味 | 具有本品应有的气味和滋味，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                      | ≤ | 10.0 | GB 5009.3   |
| 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 |
| 食用盐(以Cl <sup>-</sup> 计), g/100g | ≤ | 5.0  | GB 5009.44  |
| 铅*(以Pb计), mg/kg                 | ≤ | 0.18 | GB 5009.11  |
| 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg    | ≤ | 12.0 | GB 5009.22  |
| *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

即食产品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 <sup>a</sup> 及限量 |   |                 |                 | 检验方法            |
|----------------|-----------------------|---|-----------------|-----------------|-----------------|
|                | n                     | c | m               | M               |                 |
| 菌落总数, CFU/g    | 5                     | 2 | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> | GB 4789.2       |
| 大肠菌群, CFU/g    | 5                     | 2 | 10              | 100             | GB 4789.3 平板计数法 |
| 金黄色葡萄球菌, CFU/g | 5                     | 1 | 100             | 1000            | GB 4789.10      |
| 沙门氏菌, /25g     | 5                     | 0 | 0               | -               | GB 4789.4       |

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, 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。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、花生为主要原料，经筛选、清洗、焙炒、研磨，添加食用盐、香辛料（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）、核桃仁、芝麻粒、花生粒、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、黄原胶中的一种或几种，经调配、混合、灌装、包装等加工而成的复合芝麻花生酱。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，参照相关国家标准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。

本标准中以芝麻、花生为主料，芝麻添加量为 41%~49%，花生的添加量为 51%~59%，按照 GB 2761 中花生制品（黄曲霉毒素  $B_1 \leq 20 \mu\text{g}/\text{kg}$ ），其他熟制坚果及籽类（黄曲霉毒素  $B_1 \leq 5 \mu\text{g}/\text{kg}$ ）的规定，按其各自添加量的折算，该类产品按黄曲霉毒素  $B_1 \leq 12 \mu\text{g}/\text{kg}$  制定。

滑县留固本美香油店