



410576S-2024



河南省芝香渊食品有限公司企业标准

Q/HZS 0001S-2024

# 芝麻花生酱

2024-02-22 发布

2024-02-22 实施

河南省芝香渊食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南省芝香洲食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：索明晓。

H N

Q B

# 芝麻花生酱

## 1 范围

本标准规定了芝麻花生酱的要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以花生仁、芝麻为原料，花生仁经筛选、炒制、磨酱，芝麻经筛选、淘洗、炒制、磨酱；经混合搅拌、包装而制成的芝麻花生酱。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.2 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 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	半固态浓稠状酱态	从样品中取出若干，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	呈本品应有的色泽	
气味、滋味	呈本品应有的滋味和气味、无焦臭、无酸败及其他异味	
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	≤ 5.0	GB 5009.3
酸价 (KOH) (以脂肪计), g/100g	≤ 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	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 17	GB 5009.22

注: \*该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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	C	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
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

应符合JJF 1070的规定。

## 2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 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; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

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

## 编制说明

本标准适用于以花生仁、芝麻为原料，花生仁经筛选、炒制、磨酱，芝麻经筛选、淘洗、炒制、磨酱；经混合搅拌、包装而制成的芝麻花生酱。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，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。

芝麻花生酱中：花生含量 80%左右、芝麻含量 20%左右，根据 GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》的规定，花生（属于坚果及籽类 花生及其制品）的黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>≤20.0 μg/kg，芝麻（属于其他熟制坚果及籽类）的黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>≤5.0 μg/kg。根据计算，芝麻花生酱的黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>的限量定为 ≤17 μg/kg。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省芝香渊食品有限公司