



410774S-2024



驻马店市大伟生态农业科技有限公司企业标准

Q/ZDS 0004S-2024

芝麻花生酱及风味芝麻花生 酱

2024-04-02 发布

2024-04-02 实施

驻马店市大伟生态农业科技有限公司 发布

前 言

本标准由驻马店市大伟生态农业科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张永杰。

H N
Q B

芝麻花生酱及风味芝麻花生酱

1 范围

本标准规定了芝麻花生酱及风味芝麻花生酱的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以花生酱（花生仁经筛选、烘炒、脱红衣、磨酱，或烘炒花生经磨酱）、芝麻酱（芝麻经筛选、漂洗、烘炒、磨酱）为原料，添加或不添加生抽、老抽、葱油、蚝油、芝麻油、花生油、食用盐、白砂糖、味精、香辛料粉（花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、生姜、胡椒、豆蔻、辣椒、孜然、葱粉、蒜粉中的一种或多种）、鸡精调味料、鸡粉调味料中的几种，再经混合搅拌、灌装、包装而制成的芝麻花生酱及风味芝麻花生酱，其中风味芝麻花生酱包含两种或两种以上调味料。

根据配方不同可分为：芝麻花生酱、风味芝麻花生酱。

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 生抽、老抽应符合 GB 2717 的规定。

2.1.4 葱油应符合 NY/T 2111 的规定。

2.1.5 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

2.1.6 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.7 花生油和应符合 GB/T 1534 和 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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.10 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.11 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.12 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.13 烘炒花生应符合 GB/T 22165 的规定。

2.1.14 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.15 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	浓稠状，允许有油脂析出	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（芝麻花生酱）	GB 5009. 3
	28.0（风味芝麻花生酱）	
食用盐 ^a （以 NaCl 计）， g/100g	15. 0	GB 5009. 44
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（芝麻花生酱）	GB 5009. 12
	0. 9（风味芝麻花生酱）	
无机砷（以 As 计）， mg/kg	0. 1（风味芝麻花生酱）	GB 5009. 11
黄曲霉毒素 B ₁ ， μ g/kg	17（芝麻花生酱）	GB 5009. 22
	5. 0（风味芝麻花生酱）	
注：*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； a仅限添加食用盐的产品。		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表3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	10 ²	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
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、菌落总数、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酱（花生仁经筛选、烘炒、脱红衣、磨酱，或烘炒花生经磨酱）、芝麻酱（芝麻经筛选、漂洗、烘炒、磨酱）为原料，添加或不添加生抽、老抽、葱油、蚝油、芝麻油、花生油、食用盐、白砂糖、味精、香辛料粉（花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、生姜、胡椒、豆蔻、辣椒、孜然、葱粉、蒜粉中的一种或多种）、鸡精调味料、鸡粉调味料中的几种，再经混合搅拌、灌装、包装而制成的芝麻花生酱及风味芝麻花生酱，其中风味芝麻花生酱包含两种或两种以上调味料。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：花生含量占比 80%左右、芝麻含量占比 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 $B_1 \leq 20.0 \mu\text{g/kg}$ ，芝麻（属于其他熟制坚果及籽类）的黄曲霉毒素 $B_1 \leq 5.0 \mu\text{g/kg}$ 。根据计算，芝麻花生酱的黄曲霉毒素 B_1 的限量定为 $\leq 17 \mu\text{g/kg}$ 。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

驻马店市大伟生态农业科技有限公司