



411248S-2024



河南省百佳好调味食品有限公司企业标准

Q/HBJH 0001S-2024

混合芝麻酱/花生酱

2024-05-15 发布

2024-05-15 实施

河南省百佳好调味食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省百佳好调味食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王鹏。

H N

Q B

混合芝麻酱/花生酱

1 范围

本标准规定了混合芝麻酱/花生酱的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以芝麻酱[芝麻(白芝麻、黑芝麻)经筛选、漂洗、烘炒、磨酱，或烘炒芝麻经磨酱]、花生酱(花生经筛选、烘炒、脱红衣、磨酱，或烘炒花生经磨酱)的一种或几种为主要原料，添加或不添加食用盐、香辛料(粉)(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)、食用菌(粉)(香菇、杏鲍菇、平菇、双孢蘑菇、羊肚菌、牛肝菌、金针菇、木耳、银耳中的一种或几种)、核桃仁(清洗、焙炒、磨浆)、红枣(粉)、白砂糖、蜂蜜、食用植物油[花生油、大豆色拉油、芝麻油、菜籽油、食用调和油中的一种或几种]中的一种或几种，经混合、灌装、包装等加工而成的混合芝麻酱/花生酱。

根据主料不同可分为不同产品: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食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5香辛料(粉)应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.6食用菌(粉)应符合 GB 7096 的规定。

2.1.7核桃仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.8红枣(粉)应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.9白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.10蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.11食用植物油应符合 GB 2716 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	半固态浓稠状酱体	取样品 1 份，置于白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品特有的气、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, 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
铅* (以 Pb 计), mg/kg ≤	0.19	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg ≤	6.5 (芝麻≥50%, 花生20~29%的产品) 8.5 (芝麻≥50%, 花生30~39%的产品) 10.5 (芝麻≥50%, 花生40~49%的产品) 20.0 (以花生为主料产品)	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

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	
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
霉菌, CFU/g ≤	25				GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
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 食品加工过程中的卫生规范

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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

出厂检验项目为：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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以芝麻酱[芝麻(白芝麻、黑芝麻)经筛选、漂洗、烘炒、磨酱，或烘炒芝麻经磨酱]、花生酱(花生经筛选、烘炒、脱红衣、磨酱，或烘炒花生经磨酱)的一种或几种为主要原料，添加或不添加食用盐、香辛料(粉)(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)、食用菌(粉)(香菇、杏鲍菇、平菇、双孢蘑菇、羊肚菌、牛肝菌、金针菇、木耳、银耳中的一种或几种)、核桃仁(清洗、焙炒、磨浆)、红枣(粉)、白砂糖、蜂蜜、食用植物油[花生油、大豆色拉油、芝麻油、菜籽油、食用调和油中的一种或几种]中的一种或几种，经混合、灌装、包装等加工而成的混合芝麻酱/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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省百佳好调味食品有限公司