



411148S-2024



平顶山市明轩油业有限公司企业标准

Q/PMY 0002S-2024

芝麻酱、花生酱及其制品

2024-05-07 发布

2024-05-07 实施

平顶山市明轩油业有限公司 发布

前 言

本标准由平顶山市明轩油业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：朱刘涛、李丽。

本标准自发布之日起替代原标准Q/PMY 0002S-2018（备案号：412484S-2018）。

HN

QB

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（白芝麻、黑芝麻中的一种或两种）、花生中的一种或两种为主要原料，经烘炒、混合或不混合、研磨，添加或不添加食用盐、小麦粉（熟）、玉米淀粉、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）、调味油（藤椒油、花椒油、芥末油、麻椒油、辣椒油、蒜油中的一种或几种）、绵白糖、白砂糖、蜂蜜、味精、酿造酱油、酿造食醋、蚝油、鸡精调味料、鸡粉调味料、韭花酱、韭花粉、腐乳、腐乳粉、核桃仁（清洗、焙炒、磨浆）、食用植物油（花生油、芝麻油、菜籽油、大豆油、玉米油、葵花籽油、橄榄油中的一种或几种）中的一种或多种，经混合或不混合、灌装、包装加工而成的芝麻酱、花生酱及其制品。

根据所用原辅料不同，产品可分为以下品种：纯芝麻酱、纯花生酱、芝麻花生酱、风味芝麻酱，风味花生酱、风味芝麻花生酱、五香芝麻酱、孜然芝麻酱、麻辣芝麻酱、香辣芝麻酱、藤椒芝麻酱、火锅芝麻酱（混合型）、火锅花生酱（混合型）、香拌芝麻酱（混合型）、香拌花生酱（混合型）、浓香芝麻酱（混合型）、浓香花生酱（混合型）、混合芝麻酱、混合花生酱、凉拌芝麻酱（混合型）、凉拌花生酱（混合型）、芝麻拌酱、花生拌酱、火锅麻酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.2 芝麻（白芝麻、黑芝麻）应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.3 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.5 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.7 核桃仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.8 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.9 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.10 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。

2.1.11 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。

2.1.12 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.1.13 绵白糖应符合 GB/T 1445 和 GB 13104 的规定。

2.1.14 调味油应符合 NY/T 2111 的规定。

2.1.15 腐乳粉应符合 GB 31644 的规定。

- 2.1.16 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.17 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.18 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.19 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.20 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.21 韭花酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.22 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.23 韭花粉应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.24 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.25 味精应符合 GB 2720 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，允许有少许油脂析出	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	原料物质应有的色泽	
滋、气味	具有原料混合后特有香味，无焦糊味及其他异味	
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	1.0（纯芝麻酱）	GB 5009.3
	1.5（纯花生酱）	
	10.0（其他产品）	
酸价（以脂肪计）（KOH），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 ^a （以NaCl计），%	8.0	GB 5009.44
*铅（以Pb计），mg/kg	0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	5.0（以芝麻为主料，未添加花生的产品） 7.5（以芝麻为主料，芝麻占比71~80%，添加花生	GB 5009.22

	占20~29%的产品) 9.0 (以芝麻为主料, 芝麻占比61~70%, 添加花生 占30~39%的产品) 10.0 (以芝麻为主料, 芝麻占比51~60%, 添加花生 占40~49%的产品) 10.0 (以花生为主料, 花生占50~60%的产品) 12.0 (以花生为主料, 花生占60~70%的产品) 14.0 (以花生为主料, 花生占70~80%的产品) 16.0 (以花生为主料, 花生占80~90%的产品) 18.0 (以花生为主料, 花生占90%以上的产品) 20.0 (以花生为主料, 花生占100%的产品)	
注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a 适用于添加食用盐产品的检验。		

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
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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 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、酸价、过氧化值、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

HN

QB

编制说明

本标准适用于以芝麻（白芝麻、黑芝麻中的一种或两种）、花生中的一种或两种为主要原料，经烘炒、混合或不混合、研磨，添加或不添加食用盐、小麦粉（熟）、玉米淀粉、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）、调味油（藤椒油、花椒油、芥末油、麻椒油、辣椒油、蒜油中的一种或几种）、绵白糖、白砂糖、蜂蜜、味精、酿造酱油、酿造食醋、蚝油、鸡精调味料、鸡粉调味料、韭花酱、韭花粉、腐乳、腐乳粉、核桃仁（清洗、焙炒、磨浆）、食用植物油（花生油、芝麻油、菜籽油、大豆油、玉米油、葵花籽油、橄榄油中的一种或几种）中的一种或多种，经混合或不混合、灌装、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，参照LS/T 3220《芝麻酱》和LS/T 3311《花生酱》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中以芝麻为主料，添加花生原料的产品，花生的添加量为 30%~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。

以芝麻为主料，芝麻占比 71~80%，添加花生占 20~29%的产品，黄曲霉毒素 $B_1 \leq 7.5 \mu\text{g/kg}$ ；

以芝麻为主料，芝麻占比 61~70%，添加花生占 30~39%的产品，黄曲霉毒素 $B_1 \leq 9.0 \mu\text{g/kg}$ ；

以芝麻为主料，芝麻占比 51~60%，添加花生占 40~49%的产品，黄曲霉毒素 $B_1 \leq 10.0 \mu\text{g/kg}$ 。

以花生为主料的产品黄曲霉毒素 $B_1 \leq 20.0 \mu\text{g/kg}$ ，本标准产品，根据添加花生比例的不同，所折算的黄曲霉毒素 B_1 限量如下：

花生占 50%~60%的产品，黄曲霉毒素 B_1 限量定为 $\leq 10.0 \mu\text{g/kg}$ ；

花生占 60%~70%的产品，黄曲霉毒素 B_1 限量定为 $\leq 12.0 \mu\text{g/kg}$ ；

花生占 70%~80%的产品，黄曲霉毒素 B_1 限量定为 $\leq 14.0 \mu\text{g/kg}$ ；

花生占 80%~90%的产品，黄曲霉毒素 B_1 限量定为 $\leq 16.0 \mu\text{g/kg}$ ；

花生占 90%以上的产品，黄曲霉毒素 B_1 限量定为 $\leq 18.0 \mu\text{g/kg}$ ；

花生占 100%的产品，黄曲霉毒素 B_1 限量定为 $\leq 20.0 \mu\text{g/kg}$ 。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

平顶山市明轩油业有限公司