



411385S-2024



开封百年香香油有限公司企业标准

Q/KBNX 0001S-2024

混合芝麻酱及混合花生酱

2024-06-03 发布

2024-06-03 实施

开封百年香香油有限公司 发布

前 言

本标准由开封百年香香油有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李红菊。

H N

Q B

混合芝麻酱及混合花生酱

1 范围

本标准规定了混合芝麻酱及混合花生酱的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以芝麻、花生中的一种或几种为主要原料，经筛选、清洗、焙炒、研磨，添加植物油（大豆油、菜籽油、花生油、芝麻油、棕榈油、葵花籽油、玉米油中的一种或多种）、食用盐、腐乳、麦芽糊精、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）、白砂糖、冰糖、味精、蚝油、料酒、酿造酱油、酿造食醋、鸡精调味料、鸡粉调味料、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）、半固态复合调味料、韭花酱、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、芝麻粒、花生粒、蜂蜜、起酥油（氢化棕榈油）、食用氢化油（氢化玉米油、氢化椰子油、氢化葵花籽油、氢化大豆油中的一种或几种）、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、山梨酸钾、食品用香精中的一种或几种，经调配、混合、灌装、包装等加工而成的包含两种及两种以上调味料的半固态复合调味料（混合芝麻酱及混合花生酱）。

根据原辅料不同，可分为混合芝麻酱、混合花生酱、混合芝麻花生酱、五香风味花生酱、五香风味芝麻酱、五香风味麻酱、火锅芝麻调味酱、火锅花生调味酱、火锅调味麻酱、热干面花生酱、热干面芝麻酱、热干面麻酱、香辣风味芝麻酱、香辣风味花生酱、香辣凉拌酱、凉拌麻酱。

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 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.11 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.12 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。

- 2.1.13 香辛料（粉）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.14 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.15 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.17 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.18 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.19 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.20 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.21 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.22 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.23 调味油应符合 NY/T2111 的规定。
- 2.1.24 半固态复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.25 韭花酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.26 食用菌（粉）应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.27 核桃仁、芝麻粒、花生粒应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.28 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.29 起酥油（氢化棕榈油）应符合 LS/T 3218 和 GB 15196 的规定。
- 2.1.30 食用氢化油应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.31 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.32 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.33 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.34 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.35 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.36 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.37 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，允许有少许油脂析出	取适量试样置于洁净的白瓷盘中，在自然光下，观察其性状、色泽及有无杂质，嗅其气味，温开水漱口后品尝其滋味
色泽	呈土黄色至棕褐色	
气、滋味	具有原料混合后特有的气味和滋味，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	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	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	20.0 (花生原料占比=100%)	GB 5009.22
	16.0 (80%≤花生原料占比<100%)	
	12.0 (60%≤花生原料占比<80%)	
	8.0 (40%≤花生原料占比<60%)	
	6.0 (20%≤花生原料占比<40%)	
	5.0 (花生原料占比<20%)	
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 仅适用于添加相应食品添加剂的产品检验。		

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

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 中的平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
注 1: ^a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。					
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品数; c 为最大可允许超出 m 的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标最高安全限量值。					

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

出厂检验项目包括：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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以芝麻、花生中的一种或几种为主要原料，经筛选、清洗、焙炒、研磨，添加植物油（大豆油、菜籽油、花生油、芝麻油、棕榈油、葵花籽油、玉米油中的一种或多种）、食用盐、腐乳、麦芽糊精、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）、白砂糖、冰糖、味精、蚝油、料酒、酿造酱油、酿造食醋、鸡精调味料、鸡粉调味料、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）、半固态复合调味料、韭花酱、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、芝麻粒、花生粒、蜂蜜、起酥油（氢化棕榈油）、食用氢化油（氢化玉米油、氢化椰子油、氢化葵花籽油、氢化大豆油中的一种或几种）、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、山梨酸钾、食品用香精中的一种或几种，经调配、混合、灌装、包装等加工而成的包含两种及两种以上调味料的半固态复合调味料（混合芝麻酱及混合花生酱）。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 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中黄曲霉毒素 B₁ 指标按照 GB 2761 中花生制品（黄曲霉毒素 B₁ ≤ 20 μg/kg），其他熟制坚果及籽类（黄曲霉毒素 B₁ ≤ 5 μg/kg）的规定，按其添加量进行折算。

花生原料占比=100%产品，黄曲霉毒素 B₁ 限量定为 ≤ 20 μg/kg；

80% ≤ 花生原料占比 < 100% 的产品，黄曲霉毒素 B₁ 限量定为 ≤ 16 μg/kg；

60% ≤ 花生原料占比 < 80% 的产品，黄曲霉毒素 B₁ 限量定为 ≤ 12 μg/kg；

40% ≤ 花生原料占比 < 20% 的产品，黄曲霉毒素 B₁ 限量定为 ≤ 8 μg/kg；

20% ≤ 花生原料占比 < 40% 的产品，黄曲霉毒素 B₁ 限量定为 ≤ 6 μg/kg；

花生原料占比 < 20% 的产品，黄曲霉毒素 B₁ 限量定为 ≤ 5 μg/kg。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。