



413030 S-2025



商丘市农家宝食品有限公司企业标准

Q/SNJB 0007S-2025

二八芝麻花生酱

2025-10-16 发布

2025-10-16 实施

商丘市农家宝食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市农家宝食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：于艳玲。

本标准自发布之日起替代原标准：Q/SNJB 0007S-2024（备案号：410767S-2024）。

H N
Q B

二八芝麻花生酱

1 范围

本标准规定了二八芝麻花生酱的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以花生仁、芝麻（白芝麻、黑芝麻中的一种或两种）为原料，花生仁经筛选、烘炒、研磨，芝麻经筛选、淘洗、烘炒、研磨；再经按比例配料、混合搅拌、包装加工而成的花生含量约 80%；芝麻含量约 20%的二八芝麻花生酱。

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（白芝麻、黑芝麻）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，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	
气、滋味	具有原料混合后特有气、滋味，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（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
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 17	GB 5009.22
注：*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	
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、水分、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。

编制说明

本标准适用于以花生仁、芝麻（白芝麻、黑芝麻中的一种或两种）为原料，花生仁经筛选、烘炒、研磨，芝麻经筛选、淘洗、烘炒、研磨；再经按比例配料、混合搅拌、包装加工而成的花生含量约 80%；芝麻含量约 20%的二八芝麻花生酱。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，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。

二八芝麻花生酱中：花生含量约 80%、芝麻含量约 20%，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，二八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。

商丘市农家宝食品有限公司