



410542S-2025



河南豫古农食品有限公司企业标准

Q/HYS 0001S-2025

# 芝麻花生酱

2025-02-18 发布

2025-02-18 实施

河南豫古农食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南豫古农食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：盖海霞、李艳军、王亚冬。

H N

Q B

# 芝麻花生酱

## 1 范围

本标准规定了芝麻花生酱的要求、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）为主要原料，花生仁为辅料，经烘炒、按比例配料混合、研磨、灌装、包装加工而成的芝麻花生酱。

## 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                  | ≤ 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 <sub>1</sub> , μg/kg | ≤ 7.5（以芝麻为主料，芝麻占比71~80%，添加花生占20~29%的产品）<br>9.0（以芝麻为主料，芝麻占比61~70%，添加花生占30~39%的产品） | GB 5009.22  |

|                             |  |  |
|-----------------------------|--|--|
|                             | 10.0（以芝麻为主料，芝麻占比51~60%，添加花生占40~49%的产品） |  |
| 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 <sup>a</sup> 及限量 |    |    |                 | 检验方法       |
|--|-----------------------|----|----|-----------------|------------|
|  | n                     | c  | m  | M               |            |
| 大肠菌群, CFU/g                            | 5                     | 2  | 10 | 10 <sup>2</sup> | GB 4789.3  |
| 沙门氏菌, /25g                             | 5                     | 0  | 0  | —               | GB 4789.4  |
| 霉菌, CFU/g                              | ≤                     | 25 |    |                 | GB 4789.15 |
| 注： <sup>a</sup> 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。

## 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）为主要原料，花生仁为辅料，经烘炒、按比例配料混合、研磨、灌装、包装加工而成的芝麻花生酱。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。

本标准中以芝麻为主料，添加花生为辅料的产品，花生的添加量为20%~49%，按照GB 2761中花生制品（黄曲霉毒素 $B_1 \leq 20 \mu\text{g}/\text{kg}$ ），其他熟制坚果及籽类（黄曲霉毒素 $B_1 \leq 5 \mu\text{g}/\text{kg}$ ）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 $B_1 \leq 7.5 \mu\text{g}/\text{kg}$ ；

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 $B_1 \leq 9.0 \mu\text{g}/\text{kg}$ ；

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 $B_1 \leq 10.0 \mu\text{g}/\text{kg}$ 。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南豫古农食品有限公司