



411423S-2025



兰考县张波香油有限公司企业标准

Q/LZX 0002S-2025

# 花生酱、芝麻花生酱

2025-05-07 发布

2025-05-07 实施

兰考县张波香油有限公司 发布

## 前言

本标准由兰考县张波香油有限公司提出。

本标准起草单位：兰考县张波香油有限公司。

本标准主要起草人：张波、高晓燕。

H N

Q B

# 花生酱、芝麻花生酱

## 1 范围

本标准规定了花生酱、芝麻花生酱的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以熟花生仁为主要原料，添加或不添加熟芝麻（白芝麻、黑芝麻中的一种或两种），经混合或不混合、石磨研磨、灌装、包装加工而成的花生酱、芝麻花生酱。

根据所用原料不同，产品可分为以下品种：纯花生酱、芝麻花生酱。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 熟花生仁、熟芝麻（白芝麻、黑芝麻）应符合 GB 19300 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 (纯花生酱) 5.0 (芝麻花生酱)	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
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 20	GB 5009.22

注: \*该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: 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 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

出厂检验项目为: 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

本标准适用于以熟花生仁为主要原料，添加或不添加熟芝麻（白芝麻、黑芝麻中的一种或两种），经混合或不混合、石磨研磨、灌装、包装加工而成的花生酱、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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

兰考县张波香油有限公司

H N

Q B