



410123S-2026



## 西平县祝飞万家香小磨香油坊企业标准

Q/XZWX 0002S-2026

# 芝麻花生酱

2026-01-19 发布

2026-01-19 实施

西平县祝飞万家香小磨香油坊 发布

## 前 言

本标准由西平县祝飞万家香小磨香油坊提出。

本标准起草单位：西平县祝飞万家香小磨香油坊。

本标准主要起草人：赵紫云、祝晓飞。

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。

本标准适用于以花生仁（80%）为主要原料，芝麻（20%）（白芝麻、黑芝麻中的一种或两种）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
色 泽	原料物质应有的色泽	烧杯中，自然光下用肉眼观察性
气、滋味	具有原料混合后特有香味，无焦糊味及其他异味	状、色泽、杂质，嗅其气味，然
杂 质	无肉眼可见外来杂质	后以温开水漱口，品其滋味。

### 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	≤ 17（花生80%、芝麻20%）	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 <sup>a</sup> 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: <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不适用于以计量方式销售的预先包装产品;对于预先定量包装的产品,其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(不适用于以计量方式销售的预先包装产品)、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（80%）为主要原料，芝麻（20%）（白芝麻、黑芝麻中的一种或两种）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，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B<sub>1</sub>的指标限值规定按芝麻酱、花生酱各自在GB 2761中的最大限量值（5 μg/kg、20 μg/kg）折算得来；即：5×20%+20×80%=17 μg/kg。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

西平县祝飞万家香小磨香油坊

QB