



411842S-2026



滑县德馨坊食品有限公司企业标准

Q/HDX 0001S-2026

芝麻花生酱及花生芝麻酱

2026-06-30 发布

2026-06-30 实施

滑县德馨坊食品有限公司 发布

前 言

本标准由滑县德馨坊食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李杰。

H N

Q B

芝麻花生酱及花生芝麻酱

1 范围

本标准规定了芝麻花生酱及花生芝麻酱的要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以花生(经除杂或不除杂、清洗、烘炒、筛选)为主要原料,添加芝麻(经除杂或不除杂、清洗、烘炒、筛选),进行混合、研磨、灌装、包装等工艺加工制成的芝麻花生酱;

或以芝麻(经除杂或不除杂、清洗、烘炒、筛选)为主要原料,添加花生(经除杂或不除杂、清洗、烘炒、筛选),进行混合、研磨、灌装、包装等工艺加工制成的花生芝麻酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。

2.1.3 花生应符合 GB/T 1532 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
色 泽	具有产品应有的色泽	取适量样品于烧杯或白色瓷盘中,在室温自然光下观察其色泽、外观,检查有无肉眼可见的外来物及霉斑点,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味
气、滋味	具有产品应有的滋味和气味,无异味	
外 观	浓稠状酱体,允许有油脂析出,无肉眼可见的外来物及霉斑点	

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
水分含量, g/100g	≤ 1.0	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
脂肪含量, %	≥ 40.0	GB 5009.6
*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	≤ 18.0(芝麻占比≤10%、花生占比≥90%)	GB 5009.22

	16.5 (10%<芝麻占比≤20%、80%≤花生占比<90%) 15.0 (20%<芝麻占比≤30%、70%≤花生占比<80%) 13.5 (30%<芝麻占比≤40%、60%≤花生占比<70%) 12.0 (40%<芝麻占比≤50%、50%≤花生占比<60%) 10.5 (50%<芝麻占比≤60%、40%≤花生占比<50%) 9.0 (60%<芝麻占比≤70%、30%≤花生占比<40%) 7.5 (70%<芝麻占比≤80%、20%≤花生占比<30%) 6.0 (80%<芝麻占比≤90%、10%≤花生占比<20%) 5.0 (芝麻占比>90%、花生占比<10%)	
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	
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
沙门氏菌/ (/25g)	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌/ (CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789. 10
霉菌/ (CFU/g) ≤	25				GB 4789. 15

注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物限量可接受水平的限量值；M 为微生物限量的最高安全限量值。

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

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、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于以花生(经除杂或不除杂、清洗、烘炒、筛选)为主要原料,添加芝麻(经除杂或不除杂、清洗、烘炒、筛选),进行混合、研磨、灌装、包装等工艺加工制成的芝麻花生酱;

或以芝麻(经除杂或不除杂、清洗、烘炒、筛选)为主要原料,添加花生(经除杂或不除杂、清洗、烘炒、筛选),进行混合、研磨、灌装、包装等工艺加工制成的花生芝麻酱。

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 B1 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 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 、20 $\mu\text{g}/\text{kg}$) 折算、加严计算得来;如 $10\% < \text{芝麻占比} \leq 20\%$ 、 $80\% \leq \text{花生占比} < 90\%$, $5 \times 20\% + 20 \times 80\% = 17 \mu\text{g}/\text{kg}$, 加严后按照 16.5 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2761 的规定。

滑县德馨坊食品有限公司