



413173S-2018



周口市老磨坊粮油食品有限公司企业标准

Q/ZLL 0002S-2018

芝麻花生酱

2018-10-16 发布

2018-10-16 实施

周口市老磨坊粮油食品有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由周口市老磨坊粮油食品有限公司提出。

本标准起草单位：周口市老磨坊粮油食品有限公司。

本标准主要起草人：徐江辉。

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、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以芝麻、花生为主要原料，经筛选、清洗、烘炒、研磨、混合、灌装、包装等工序制成的半固体调味品芝麻花生酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300 的规定。

2.1.2 花生应符合 GB/T 1532 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	浓稠状，允许有油脂析出	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品固有的色泽	
气味、滋味	具有芝麻、花生混合后特有的气味、滋味，无异味	
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	GB 5009.3
脂肪含量, %	≥ 45.0	GB 5009.6
细度（通过孔径0.28mm标准铜筛），%	≥ 97.0	LS/T 3220
含砂量, %	≤ 0.04	LS/T 3220
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3.00	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.50	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 5.00	GB 5009.22

* 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, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	2	100	10000	GB 4789.10 (第二法)
注: 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

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、脂肪含量、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以芝麻、花生为主要原料，经筛选、清洗、烘炒、研磨、混合、灌装、包装等工序制成的半固体调味品芝麻花生酱。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》、DBS41/001《食品安全地方标准 复合调味料》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。

本标准规定了芝麻花生酱的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

周口市老磨坊粮油食品有限公司

H N

Q B