



413283S-2018



漯河新大厨食品有限公司企业标准

Q/XDC 0004S-2018

芝麻花生酱

2018-10-22 发布

2018-10-22 实施

漯河新大厨食品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《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。

本标准由漯河新大厨食品有限公司提出。

本标准起草单位：漯河新大厨食品有限公司。

本标准主要起草人：朱勳、刘梅菊。

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，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以芝麻、花生为主要原料，经过预处理（芝麻过筛，花生挑拣）、烘炒、混合、粉碎、加入食用盐、白砂糖，经研磨、冷却、灌装、包装而成的芝麻花生酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.2 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.3 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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	
气味和滋味	具有芝麻、花生混合后特有的气味、滋味，无焦糊味，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
水分及挥发物，%	≤ 1.0	GB 5009.3
食用盐(以NaCl计)，%	≤ 7	GB 5009.44
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，%	≤ 0.040	LS/T 3220

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
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
总砷 (以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	5.0	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 ^a 及限量(若非指定,均以CFU/g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ¹	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	0.3MPN/g	1.5MPN/g	GB 4789.3MPN计数法
霉菌	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
沙门氏菌	5	0/25g	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100	10000	GB 4789.10 第二法
注: ^a 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

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

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、水分及挥发物、脂肪含量、细度、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。

H N

Q B

编制说明

芝麻花生酱是以芝麻、花生为主要原料，经过预处理（芝麻过筛，花生挑拣）、烘炒、混合、粉碎、加入食用盐、白砂糖，经研磨、冷却、灌装、包装而成的芝麻花生酱。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》、DBS41/ 001《食品安全地方标准 复合调味料》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。

漯河新大厨食品有限公司

H N

Q B