



412150S-2018



长垣县帝香龙香油调味品有限公司企业标准

Q/CDT 0001S-2018

芝麻花生酱

2018-07-19 发布

2018-07-19 实施

长垣县帝香龙香油调味品有限公司 发布

前言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求编写。

本标准由长垣县帝香龙香油调味品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：展美英。

H N

Q B

芝麻花生酱

1 范围

本标准规定了芝麻酱的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以芝麻、花生仁中的一种或两种为原料，经选料、（芝麻）清洗、焙炒、（花生仁）脱皮、研磨、包装（灌装）加工而成的芝麻花生酱。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 芝麻应符合 GB/T 11761 及 GB 19300 的规定。
- 2.1.2 花生仁应符合 GB/T 1532 及 GB 19300 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水（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 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	浓稠状酱体，允许有油脂析出	取样品置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有本品应具有色泽	
气、 滋 味	具有产品特有气味和滋味，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
酸价（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
水分，g/100g	≤ 4.0	GB 5009.3
灰分 ^a ，g/100g	≤ 3.0	GB 5009.4
细度（通过孔径 0.8mm 的标准铜筛），%	≥ 97.0	LS/T 3220
含砂量 ^a ，%	≤ 0.040	
脂肪含量，%	≥ 40	GB 5009.6
蛋白质含量，%	≥ 花生芝麻酱 15 芝麻花生酱 5	GB 5009.5
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	GB 5009.22

注 1：a 仅限于芝麻酱；注 2：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

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, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 MPN 计数法
霉菌, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 5009.15
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: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1。

2.5 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

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

编制说明

本标准适用于以芝麻、花生仁中的一种或两种为原料，经选料、（芝麻）清洗、焙炒、（花生仁）脱皮、研磨、包装（灌装）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，参考 LS/T 3220《芝麻酱》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

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

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

长垣县帝香龙香油调味品有限公司

Q B