



410115S-2019



安阳市龙安区新苗香油加工厂企业标准

Q/AXX 0001S-2019

芝麻花生酱

2019-01-11 发布

2019-01-11 实施

安阳市龙安区新苗香油加工厂 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》规则编写。

本标准由安阳市龙安区新苗香油加工厂提出并起草。

本标准起草人：李德飞。

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、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以芝麻酱（芝麻经筛选、漂洗、烘炒、扬烟、吹净、磨浆）、花生酱（花生经筛选、烘炒、去皮、磨浆）为原料，经混合、调配、灌装、包装而成的芝麻花生酱。

2 要求

2.1 原料要求

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 和 GB 19300 的规定。

2.1.3 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 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	浅黄色或褐色	从样品中取出100g，倒入一洁净烧杯中，自然光下肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口后品其滋味
滋、气味	具有芝麻、花生酱混合后的气、滋味，口感细腻，无异味	
性 状	浓稠状酱体，允许有油脂析出	
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，%	≤ 1.0	GB 5009.3
脂肪含量，%	≥ 30.0	GB 5009.6
细度（通过孔径0.30mm标准铜筛），%	≥ 80.0	LS/T 3220
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
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 9.5	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				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌, CFU/g ≤	25				GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
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为微生物指标可以接受水平的限量值; M为微生物指标的最高安全限量值。					

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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的要求; 农药残留限量应符合GB 2763的规定。

3 检验

出厂检验项目: 感官要求、水分、净含量及允许短缺量、脂肪、细度、酸价、过氧化值、大肠菌群。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酱（芝麻经筛选、漂洗、烘炒、扬烟、吹净、磨浆）、花生酱（花生经筛选、烘炒、去皮、磨浆）为原料，经混合、调配、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》和 LS/T 3311《花生酱》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

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。

本标准中芝麻酱的总含量为 50%–70%，花生酱的含量为 30%–50%。根据 GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》所规定，芝麻酱（属其他熟制坚果及籽类）的黄曲霉毒素 B_1 $\leq 5.0\mu\text{g}/\text{kg}$ ，花生酱（属花生及其制品）的黄曲霉毒素 B_1 $\leq 20.0\mu\text{g}/\text{kg}$ 。根据计算，黄曲霉毒素 B_1 的指标定为 $\leq 9.5\mu\text{g}/\text{kg}$ 。

安阳市龙安区新苗香油加工厂