



410219S-2019



河南广味鲜食品有限公司企业标准

Q/HGS 0004S-2019

调味芝麻花生酱

2019-01-21 发布

2019-01-21 实施

河南广味鲜食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则编写。

本标准由河南广味鲜食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张猛。

H N

Q B

调味芝麻花生酱

1 范围

本标准规定了调味芝麻花生酱的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以芝麻、花生中的一种或全部为主要原料，经筛选、清洗、焙炒、磨浆，添加或不添加辣椒（粉碎）、八角（粉碎）、小茴香（粉碎）、花椒（粉碎）、食用盐、白砂糖进行研磨，经搅拌、灌装、封口、包装制成的调味芝麻花生酱。

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 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.7 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.8 小茴香应符合《中华人民共和国药典》2015 年版第一部的规定。
- 2.1.9 花椒应符合 GB/T 30391 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	粘稠状或凝固状浆体，允许有油脂析出	从样品中取出 1 瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	浅黄色至褐黄色，色泽基本一致	
气味、滋味	具有本品应有的香味、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	
水分及挥发物/(g/100g)	≤	1.0	GB 5009.236
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤	4.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤	0.25	GB 5009.227
食用盐(以 NaCl 计)/%	≤	5.0	GB 5009.44
脂肪含量/(%)	≥	20	GB 5009.6
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤	5.0	GB 5009.22
总砷(以 As 计)/(g/kg)	≤	0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计)/(g/kg)	≤	0.15	GB 5009.12

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

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/(MPN/g)	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 MPN计数法
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	2	100	1000	GB 4789.10第二法
霉菌/(CFU/g)	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母/(CFU/g)	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15

a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

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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分及挥发物、酸价、过氧化值。
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、花生中的一种或全部为主要原料，经筛选、清洗、焙炒、磨浆，添加或不添加辣椒（粉碎）、八角（粉碎）、小茴香（粉碎）、花椒（粉碎）、食用盐、白砂糖进行研磨，经搅拌、灌装、封口、包装制成的调味芝麻花生酱。

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》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南广味鲜食品有限公司

H N

Q B