



410662S-2019



项城市安康食品有限公司企业标准

Q/XAS 0003S-2019

---

# 花生芝麻酱

2019-04-02 发布

2019-04-02 实施

---

项城市安康食品有限公司 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》的规定编写。

本标准由项城市安康食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：胡安康、胡月、王高杰、王晓。

H N

Q B

# 花生芝麻酱

## 1 范围

本标准规定了花生芝麻酱的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以花生仁（占比 80%）、芝麻为原料，经过筛选、清洗、烘炒、混合、研磨、灌装、包装等工序制成的花生芝麻酱。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.2 芝麻应符合 GB/T 11761 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

名称	要求	检验方法
色泽	呈土黄色至棕褐色	从样品中取出100g，倒入一洁净的烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
性状	浓稠状，允许有少许油脂析出	
滋味、气味	具有花生和芝麻混合后特有的滋味、气味，口感细腻，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，%	≤ 2.0	GB 5009.3
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
脂肪含量，%	≥ 40.0	GB 5009.6
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 <sub>1</sub> ，μg/kg	≤ 16	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

微生物限量还应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 MPN 计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
霉菌 <sup>b</sup> ≤	25				GB 4789.15
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;					
注 2: 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 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					
注 3: b 仅适用于烘炒工艺加工的熟制坚果与籽类食品。					

### 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 其他要求

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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

花生芝麻酱是以花生仁（占比 80%）、芝麻为原料，经过筛选、清洗、烘炒、混合、研磨、灌装、包装等工序制成的花生芝麻酱。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 3311 《花生酱》，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

H N

项城市安康食品有限公司

Q B