



412645S-2025



驻马店润昇油业有限责任公司企业标准

Q/ZRY 0001S-2025

花生芝麻调和酱

2025-09-03 发布

2025-09-03 实施

驻马店润昇油业有限责任公司 发布

前 言

本标准由驻马店润昇油业有限责任公司提出。

本标准由驻马店润昇油业有限责任公司和驻马店市产品质量检验检测中心共同起草。

本标准主要起草人：李彦军、梁媛飞、吴鹏、朱春光。

H N

Q B

花生芝麻调和酱

1 范围

本标准规定了花生芝麻调和酱的要求，检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以花生仁、芝麻为原料，经除杂质、炒制、扬烟、磨酱、兑浆、按比例调和、灌装而制成的花生芝麻调和酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

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。

2.2 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	试验方法
性状	半固态浓稠状，允许有少许油脂析出	从样品中取出若干，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	原料物质应有的色泽	
气味、滋味	具有原料混合后特有香味，无焦糊味及其他异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.3
酸价 (KOH) (以脂肪计), g/100g	≤ 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	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 18.5 (花生占比90%芝麻占比10%的产品)	GB 5009.22
	≤ 17 (花生占比80%芝麻占比20%的产品)	
	≤ 15.5 (花生占比70%芝麻占比30%的产品)	
	≤ 14 (花生占比60%芝麻占比40%的产品)	
	≤ 12.5 (花生占比50%芝麻占比50%的产品)	

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表3要求。

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
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789. 10

注: 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

应符合JJF 1070的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

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、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

本标准适用于以花生仁、芝麻为原料，经除杂质、炒制、扬烟、磨酱、兑浆、按比例调和、灌装而制成的花生芝麻调和酱。

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，制订本企业标准，致病菌指标按照即食调味品制定，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 的规定。

驻马店润昇油业有限责任公司

H N

Q B