

# 中国印度花生酱标准内容指标 比对结果报告

比对对象：	花生酱
比对标准：	中国粮食行业标准 LS/T 3311-2017
	《花生酱》
	印度国家标准 IS 9037: 1979
	《SPECIFICATION FOR PEANUT BUTTER》

# 中国印度花生酱标准内容指标

## 比对结果报告

### 一、基本情况

#### 1. 标准比对对象

本次比对的标准化对象是花生酱，通过中国粮食行业标准和印度国家标准对花生酱指标要求进行比较，提交比对结果报告。

#### 2. 比对标准文本

中国的粮食行业标准 LS/T 3311-2017《花生酱》与印度的国家标准 IS 9037:1979《SPECIFICATION FOR PEANUT BUTTER》(Reaffirmed 2000)。

#### 3. 比对原则

以中国粮食行业标准 LS/T 3311-2017《花生酱》为基准，确保标准内容指标比对结果客观、真实。

### 二、比对结果

#### 1. 指标分类方法比较

1.1 LS/T 对花生酱的要求分为感官要求和组分要求。

1.2 IS 对花生酱的要求也主要集中在感官要求和组分要求两个方面。

1.3 比较看来，我国标准和印度标准对花生酱指标的分类方法大体相同。但尽管两国都对感官指标和组分指标进行

了要求，在上述类别中的具体指标数量、内容和限制上却也存在诸多不同之处，这也反映出中印两国在花生酱指标的关注点和认识有一定差别。

## 2. 感官及组分指标比较

在花生酱的感官指标方面，LS/T 和 IS 均对外观、色泽和气滋味等指标进行了要求。在组分指标方面，LS/T 对酸值、过氧化值、水分含量、脂肪含量、蛋白质含量及总灰分等指标做了限定；IS 则对水分含量、脂肪含量、蛋白质含量、总灰分、酸值及黄曲霉毒素含量等提出要求。此外，LS/T 又在花生酱的细度指标上有一定的限制。和 LS/T 相比，IS 在感官和组分指标的具体数量、内容和限制存在一定的差异(表 1)。

表 1 感官和组分指标比对结果表

指标		QB/T	IS	比较结果
感官	外观	浓稠状酱体、允许有油脂析出，无肉眼可见的外来物及霉斑点	无花生皮、壳及其他外来异物，无脂肪分离的迹象，无异常的块状物	相同
	色泽	浅黄色或褐黄色	黄棕色	相同
	气滋味	具有浓郁的熟花生香味，口感细腻，无异味	具有花生的特征口味、无异味	相同
细度 <sup>(a)</sup>		98%以上样品通过孔径 0.15mm 标准筛	无限定	LS/T 优
组分	酸值/mg/g	≤3	≤4	LS/T 优
	过氧化值 <sup>(b)</sup> /g/100g	≤0.25	无限定	LS/T 优
	水分含量/%	≤1	≤3	LS/T 优
	脂肪含量/%	≥40	≥40	相同
	蛋白质含量/%	≥23	≥25	IS 优
	总灰分/%	≤3	≤5	LS/T 优
	黄曲霉毒素含量/ $\mu\text{g}/\text{kg}$	无限定	≤30	IS 优

注：<sup>(a)</sup>带颗粒 ( $\Phi \geq 3\text{mm}$ ) 的花生酱对细度不做检测。

<sup>(b)</sup> 酸值、过氧化值均以脂肪计。

### 三、结论

1. 我国和印度对花生酱要求都十分重视,确保花生酱质量符合相应要求;

2. 我国和印度在花生酱指标的约定上,采用大体相同的分类方法,均重点关注其感官和组分指标,但具体指标内容不尽相同,指标限制也存在差异。同时我国也对花生酱的细度进行了限制;

3. 我国标准在对花生酱的感官和组分卫生指标要求上没有明显优于印度标准。