



413895S-2025



洛阳市涧西区志永香油坊（个体工商户）企业标准

Q/LZY 0001S-2025

混合芝麻酱、花生酱及其制品

2025-12-17 发布

2025-12-17 实施

洛阳市涧西区志永香油坊（个体工商户） 发布

前 言

本标准由洛阳市涧西区志永香油坊(个体工商户)提出并起草。

本标准起草人：王执勇，师亚超。

H N

Q B

混合芝麻酱、花生酱及其制品

1 范围

本标准规定了混合芝麻酱、花生酱及其制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以芝麻酱、花生酱中的一种或几种为主要原料（或以芝麻、花生中的一种或几种为主要原料，经筛选、清洗、焙炒、研磨），添加或不添加食用盐、香辛料（粉）、调味油（藤椒油、花椒油、芥末油、麻椒油、辣椒油中的一种或几种）、绵白糖、白砂糖、味精、酿造酱油、酿造食醋、蚝油、鸡精调味料、鸡粉调味料、韭花酱、食用菌（粉）（香菇、杏鲍菇、平菇、双孢蘑菇、羊肚菌、牛肝菌、金针菇、木耳、银耳中的一种或几种）、核桃仁、芝麻、花生仁、花生粉、红枣粉、蜂蜜、食用植物油、调味油（藤椒油、花椒油、芥末油、麻椒油、辣椒油中的一种或几种）、黄豆酱、豆瓣酱、韭花酱、甜面酱、番茄酱、虾酱、柱侯酱、人造奶油、代可可脂、植脂奶油、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、食品用香精中的一种或几种，经调配、混合、灌装、包装加工而成的混合芝麻酱、花生酱及其制品。

根据原辅料不同，可分为：原味芝麻花生酱、混合芝麻酱、混合花生酱、混合芝麻花生酱、风味花生酱、风味芝麻酱、风味芝麻花生酱、五香风味花生酱、五香风味芝麻酱、五香风味麻酱、火锅混合芝麻酱、火锅混合花生酱、火锅麻酱、热干面风味花生酱、热干面风味芝麻酱、热干面麻酱、香辣风味芝麻酱、香辣风味花生酱、香辣凉拌酱、凉拌麻酱、米皮专用酱、凉皮专用酱、凉面专用酱、煎饼专用酱、麻辣烫专用酱、芝麻花生酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.2 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 芝麻酱 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.4 花生酱 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 香辛料（粉）应符合 GB/T15691 的规定。
- 2.1.7 调味油应符合 NY/T2111 的规定。
- 2.1.8 绵白糖应符合 GB/T 1445 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.11 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.12 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.13 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.14 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 和 GB 31644 的规定。

- 2.1.15 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.16 韭花酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.17 食用菌（粉）应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.18 核桃仁、芝麻、花生仁、花生粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.19 红枣粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.20 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.21 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.22 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.23 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.24 韭花酱应符合 SB/T 10439 的规定。
- 2.1.25 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.26 番茄酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.27 虾酱应符合 SC/T 3602 和 GB 10133 的规定。
- 2.1.28 柱侯酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.29 人造奶油应符合 LS/T 3217 和 GB 15196 的规定。
- 2.1.30 代可可脂应符合 GB/T 19343 和 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.31 植脂奶油应符合 SB/T 10419 和 GB 15196 的规定。
- 2.1.32 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.33 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.34 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.35 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.36 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.36 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

项目	要求	检验方法
性状	具有产品应有性状	取适量样品倒入一洁净、无色、透明的烧杯中，自然光下用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有色泽	
气味、滋味	具有产品应有气味、滋味，无哈喇味、无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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, g/100g	≤ 10.0	GB 5009.3
酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
^a 食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 20 (以花生或花生酱为主料的产品)	GB 5009.22
	≤ 5.0 (以芝麻或芝麻酱为主料的产品)	
注:*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 仅适用于添加食用盐的产品。		

2.4 微生物限量

即食产品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, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 中的平板计数法
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
沙门氏菌, /25 g	5	0	0	-	GB 4789.4
注 1: 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 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定, 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, 兽药残留限量应符合 GB 31650 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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以芝麻酱、花生酱中的一种或几种为主要原料（或以芝麻、花生中的一种或几种为主要原料，经筛选、清洗、焙炒、研磨），添加或不添加食用盐、香辛料（粉）、调味油（藤椒油、花椒油、芥末油、麻椒油、辣椒油中的一种或几种）、绵白糖、白砂糖、味精、酿造酱油、酿造食醋、蚝油、鸡精调味料、鸡粉调味料、韭花酱、食用菌（粉）（香菇、杏鲍菇、平菇、双孢蘑菇、羊肚菌、牛肝菌、金针菇、木耳、银耳中的一种或几种）、核桃仁、芝麻、花生仁、花生粉、红枣粉、蜂蜜、食用植物油、调味油（藤椒油、花椒油、芥末油、麻椒油、辣椒油中的一种或几种）、黄豆酱、豆瓣酱、韭花酱、甜面酱、番茄酱、虾酱、柱侯酱、人造奶油、代可可脂、植脂奶油、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、食品用香精中的一种或几种，经调配、混合、灌装、包装加工而成的混合芝麻酱、花生酱及其制品。

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，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。

洛阳市涧西区志永香油坊(个体工商户)

QB