



410923S-2025



西平县谷悦粮油有限公司企业标准

Q/XGL 0001S-2025

# 芝麻酱、花生酱及其制品

2025-04-01 发布

2025-04-01 实施

西平县谷悦粮油有限公司 发布

## 前言

本标准由西平县谷悦粮油有限公司提出。

本标准起草单位：西平县谷悦粮油有限公司。

本标准主要起草人：黄雪，谢新伟。

H N

Q B

# 芝麻酱、花生酱及其制品

## 1 范围

本标准规定了芝麻酱、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（白芝麻、黑芝麻中的一种或两种）、花生中的一种或两种为主要原料，添加或不添加大豆，经烘炒、混合或不混合、研磨，添加或不添加食用盐、小麦粉（熟）、玉米淀粉、香辛料粉（辣椒、洋葱、葱、大蒜、姜、肉桂、肉豆蔻、小豆蔻、花椒、香葱、青花椒、小茴香、八角、孜然、月桂叶、芫荽、白胡椒、黑胡椒、姜黄、桂皮、砂仁、丁香、草果中的一种或几种）、调味油（藤椒油、花椒油、芥末油、麻椒油、辣椒油、蒜油中的一种或几种）、绵白糖、白砂糖、蜂蜜、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、韭花粉、腐乳、腐乳粉、核桃仁（清洗、焙炒、磨浆）、食用植物油（花生油、芝麻油、菜籽油、大豆油、玉米油、葵花籽油、橄榄油中的一种或几种）中的一种或多种，经混合或不混合、灌装、包装加工而成的芝麻酱、花生酱及其制品。

根据所用原辅料不同，产品可分为以下品种：纯芝麻酱、纯花生酱、芝麻花生酱、风味芝麻酱，风味花生酱、风味芝麻花生酱、五香芝麻酱、孜然芝麻酱、麻辣芝麻酱、香辣芝麻酱、藤椒芝麻酱、火锅芝麻酱（混合型）、火锅花生酱（混合型）、香拌芝麻酱（混合型）、香拌花生酱（混合型）、浓香芝麻酱（混合型）、浓香花生酱（混合型）、混合芝麻酱、混合花生酱、凉拌芝麻酱（混合型）、凉拌花生酱（混合型）、芝麻拌酱、花生拌酱、火锅麻酱。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 芝麻（白芝麻、黑芝麻）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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.1.5 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。

2.1.6 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.7 调味油应符合 NY/T 2111 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 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.11 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.12 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.13 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

2.1.14 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

- 2.1.15 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.16 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.17 韭花酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.18 韭花粉应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.19 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.20 腐乳粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.21 核桃仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.22 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.23 大豆应符合 GB/T 1535 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	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	
滋、气味	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	

## 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	≤ 1.0 (只适用于纯芝麻酱、纯花生酱) 5.0 (其他)	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
食用盐 <sup>a</sup> (以 NaCl 计), %	≤ 6.0	GB 5009.44
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 20 (以花生为主料的产品) 5.0 (以芝麻为主料的产品)	GB 5009.22
注: *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 仅适于添加食用盐的产品。		

## 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 <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
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
霉菌, CFU/g ≤	25				GB 4789.15

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

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

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; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 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、酸价、过氧化值、大肠菌群的检验。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（白芝麻、黑芝麻中的一种或两种）、花生中的一种或两种为主要原料，添加或不添加大豆，经烘炒、混合或不混合、研磨，添加或不添加食用盐、小麦粉（熟）、玉米淀粉、香辛料粉（辣椒、洋葱、葱、大蒜、姜、肉桂、肉豆蔻、小豆蔻、花椒、香葱、青花椒、小茴香、八角、孜然、月桂叶、芫荽、白胡椒、黑胡椒、姜黄、桂皮、砂仁、丁香、草果中的一种或几种）、调味油（藤椒油、花椒油、芥末油、麻椒油、辣椒油、蒜油中的一种或几种）、绵白糖、白砂糖、蜂蜜、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、韭花粉、腐乳、腐乳粉、核桃仁（清洗、焙炒、磨浆）、食用植物油（花生油、芝麻油、菜籽油、大豆油、玉米油、葵花籽油、橄榄油中的一种或几种）中的一种或多种，经混合或不混合、灌装、包装加工而成的芝麻酱、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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

西平县谷悦粮油有限公司

QB