



411104S-2025



南阳橙子篮粮油食品有限公司企业标准

Q/NCZL 0001S-2025

芝麻花生酱及风味芝麻花生酱

2025-04-15 发布

2025-04-15 实施

南阳橙子篮粮油食品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳橙子篮粮油食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王彦江、王志强、岳灵。

H N

Q B

芝麻花生酱及风味芝麻花生酱

1 范围

本标准规定了芝麻花生酱及风味芝麻花生酱的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于二八芝麻花生酱，混合芝麻花生酱，风味芝麻酱、风味花生酱。

二八芝麻花生酱：是以花生、芝麻为原料，花生经筛选、清洗、烘炒、脱皮、研磨，芝麻经筛选、淘洗、烘炒、研磨；再经混合搅拌或烘炒后混合研磨成酱后包装加工而成的花生含量约 80%；芝麻含量约 20% 的二八芝麻花生酱。

混合芝麻花生酱：是以芝麻、花生为主要原料，花生仁经筛选、清洗、烘炒、脱皮、研磨，芝麻经筛选、淘洗、烘炒、研磨；加入食用盐、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、绵白糖、白砂糖、味精、酿造酱油、酵母抽提物、香辛料粉（辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、八角、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶、砂仁、芫荽、葱、蒜、洋葱、姜中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、芝麻油、橄榄油中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、混合、灌装、包装等加工而成的混合芝麻花生酱。

风味芝麻酱、风味花生酱：是以芝麻酱或花生酱为主要原料（或芝麻经筛选、淘洗、烘炒、研磨；花生经筛选、清洗、烘炒、脱皮、研磨），添加或不添加花生酱或芝麻酱，添加食用盐、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）、蜂蜜、食用葡萄糖、果葡糖浆、绵白糖、白砂糖、味精、酿造酱油、酿造食醋、鸡精调味料、鸡粉调味料、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、花生粒、红枣粉、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、芝麻油、橄榄油中的一种或几种）、调味油（藤椒油、花椒油、芥末油、辣椒油、麻椒油、蒜油、葱油中的一种或几种）、韭花酱、黄豆酱、豆瓣酱、甜面酱、番茄酱、虾酱、柱侯酱、蚝汁、蚝油、鱼露、虾酱、虾油、虾酱粉、大豆膳食纤维、麦芽糊精、奶粉（乳粉）、可可粉、巧克力粉、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、牛肉汁调味料、鸡汁调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、酵母抽提物、酿造酱油、酱油粉（调味料）、黄豆酱粉、人造奶油、代可可脂、植脂奶油、香兰素、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、维生素 C、单、双甘油脂肪酸酯、磷脂、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、包装等加工而成的风味芝麻酱、风味花生酱。

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 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.4 味精应符合 GB 2720 的规定。

- 2.1.5 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 或 GB/T 45352 的规定。
- 2.1.6 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.7 绵白糖应符合 GB/T 1445 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 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 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.12 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.13 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.15 花生酱应符合 QB/T 1733.4 或 LS/T 3311 或 NY/T 958 的规定。
- 2.1.16 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.17 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.18 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.19 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.20 食用菌（粉）应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.21 核桃仁、花生粒应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.22 红枣粉应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.23 调味油应符合 NY/T2111 的规定。
- 2.1.24 韭花酱应符合 SB/T 10439 或 GB 31644 的规定。
- 2.1.25 豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.26 番茄酱应符合 NY/T 956 或 GB 31644 的规定。
- 2.1.27 虾酱、柱侯酱、蚝汁、蚝油、鱼露、虾酱、虾油、虾酱粉应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.28 大豆膳食纤维应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.29 奶粉（乳粉）应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.30 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.31 巧克力粉应符合 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.32 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.33 牛肉粉调味料、牛肉汁调味料、鸡汁调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、酱油粉（调味料）、黄豆酱粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.34 人造奶油（人造黄油）应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.35 代可可脂（类可可脂）应符合 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.36 植脂奶油应符合 SB/T 10419 和 GB 15196 的规定。

2.1.37 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.38 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.39 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。

2.1.40 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

2.1.41 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。

2.1.42 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。

2.1.43 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.44 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。

2.1.45 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.46 食品用香精应符合 GB 30616 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	浓稠状酱体或带颗粒的酱体或半固态, 允许有油脂析出	取适量样品, 倒入洁净的白瓷盘中, 自然光下肉眼观察其性状、色泽、杂质, 嗅其气味, 温开水漱口后品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气 味、滋 味	具有产品应有的气味、滋味, 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, g/100g	≤ 5.0 (二八芝麻花生酱)	GB 5009.3
	≤ 10.0 (其他产品)	
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 20.0 (仅限添加食用盐的产品)	GB 5009.44
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.19	GB 5009.12
酸价 ^a (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 17 (二八芝麻花生酱)	GB 5009.22
	≤ 12.5 (混合芝麻花生酱、风味花生酱中花生添加量≥50%的产品)	

	5.0 (其他产品)	
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	
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
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

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

生产加工过程中的卫生要求应符合 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。

3 检验规则

出厂检验项目为: 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

本标准适用于二八芝麻花生酱，混合芝麻花生酱，风味芝麻酱、风味花生酱。

二八芝麻花生酱：是以花生、芝麻为原料，花生经筛选、清洗、烘炒、脱皮、研磨，芝麻经筛选、淘洗、烘炒、研磨；再经混合搅拌或烘炒后混合研磨成酱后包装加工而成的花生含量约 80%；芝麻含量约 20% 的二八芝麻花生酱。

混合芝麻花生酱：是以芝麻、花生为主要原料，花生仁经筛选、清洗、烘炒、脱皮、研磨，芝麻经筛选、淘洗、烘炒、研磨；加入食用盐、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、绵白糖、白砂糖、味精、酿造酱油、酵母抽提物、香辛料粉（辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、八角、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶、砂仁、芫荽、葱、蒜、洋葱、姜中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、芝麻油、橄榄油中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、混合、灌装、包装等加工而成的混合芝麻花生酱。

风味芝麻酱、风味花生酱：是以芝麻酱或花生酱为主要原料（或芝麻经筛选、淘洗、烘炒、研磨；花生经筛选、清洗、烘炒、脱皮、研磨），添加或不添加花生酱或芝麻酱，添加食用盐、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）、蜂蜜、食用葡萄糖、果葡糖浆、绵白糖、白砂糖、味精、酿造酱油、酿造食醋、鸡精调味料、鸡粉调味料、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、花生粒、红枣粉、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、芝麻油、橄榄油中的一种或几种）、调味油（藤椒油、花椒油、芥末油、辣椒油、麻椒油、蒜油、葱油中的一种或几种）、韭花酱、黄豆酱、豆瓣酱、甜面酱、番茄酱、虾酱、柱侯酱、蚝汁、蚝油、鱼露、虾酱、虾油、虾酱粉、大豆膳食纤维、麦芽糊精、奶粉（乳粉）、可可粉、巧克力粉、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、牛肉汁调味料、鸡汁调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、酵母抽提物、酿造酱油、酱油粉（调味料）、黄豆酱粉、人造奶油、代可可脂、植脂奶油、香兰素、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、维生素 C、单、双甘油脂肪酸酯、磷脂、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、包装等加工而成的风味芝麻酱、风味花生酱。

依据 GB 2761 的规定，花生及其制品的黄曲霉毒素 $B_1 \leq 20.0 \mu\text{g}/\text{kg}$ ，芝麻（属其他熟制坚果及籽类）的黄曲霉毒素 $B_1 \leq 5.0 \mu\text{g}/\text{kg}$ ，根据添加芝麻、花生比例的不同，所折算的黄曲霉毒素 B_1 限量如下：

二八芝麻花生酱中花生含量约 80%、芝麻含量约 20%，故该产品黄曲霉毒素 B_1 的限量定为 $\leq 17 \mu\text{g}/\text{kg}$ ；

混合芝麻花生酱中花生含量 $\geq 50\%$ ，故该产品黄曲霉毒素 B_1 的限量定为 $\leq 12.5 \mu\text{g}/\text{kg}$ ；

风味花生酱中花生含量 $\geq 50\%$ ，故该产品黄曲霉毒素 B_1 的限量定为 $\leq 12.5 \mu\text{g}/\text{kg}$ ；

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。