



411262S-2025



河南春芝实业有限公司企业标准

Q/H CZ 0006S-2025

混合芝麻酱

2025-04-27 发布

2025-04-27 实施

河南春芝实业有限公司 发布

H N

Q B

前 言

本标准由河南春芝实业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：马中宪。

本标准自发布实施日起替代 Q/HCZ 0006S-2022（备案号：410033S-2022）。

HN
QB

混合芝麻酱

1 范围

本标准规定了混合芝麻酱的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以芝麻酱（以烘炒芝麻为原料，经研磨）为主要原料，添加花生酱（以烘炒花生为原料，经研磨），添加或不添加食用盐、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、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（芝麻油、大豆油、葵花籽油、菜籽油、花生油、玉米油、食用植物调和油中的一种或几种）、调味油（花椒调味油、藤椒调味油、麻椒调味油、辣椒调味油、芥末调味油、葱调味油、姜调味油、大蒜油中的一种或几种）、芝麻、花生碎、食用淀粉（烘焙）（马铃薯淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、玉米淀粉中的一种或多种）、小麦粉（烘焙）、玉米粉（烘焙）、酱油粉、醋粉、复合调味粉中的一种或几种，经调配、混合、灌装、包装加工而成的混合芝麻酱。

根据所用辅料不同，分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 烘炒芝麻、烘炒花生应符合 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 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.5 鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.7 食用葡萄糖、麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。

2.1.8 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.9 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.10 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.11 调味油应符合 NY/T 2111 的规定。

2.1.12 芝麻、花生碎应符合 GB 19300 的规定。

2.1.13 食用淀粉（烘焙）、小麦粉（烘焙）、玉米粉（烘焙）应符合 GB 19640 的规定。

2.1.14 酱油粉、醋粉、复合调味粉应符合 GB 31644 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	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察色泽、性状及杂质，嗅其气味。用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品固有的色泽	
气、滋味	具有芝麻、花生混合特有的香味，无焦糊味，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，%	≤ 8.0	GB 5009.3
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 15.0	GB 5009.44
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
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.19	GB 5009.12
^a 无机砷（以As计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 11.0	GB 5009.22
注1：a可先测定总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定；		
注2：*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 平板计数法
霉菌，CFU/g ≤	25				GB 4789.15
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
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

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。

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、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（以烘炒芝麻为原料，经研磨）为主要原料，添加花生酱（以烘炒花生为原料，经研磨），添加或不添加食用盐、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、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（芝麻油、大豆油、葵花籽油、菜籽油、花生油、玉米油、食用植物调和油中的一种或几种）、调味油（花椒调味油、藤椒调味油、麻椒调味油、辣椒调味油、芥末调味油、葱调味油、姜调味油、大蒜油中的一种或几种）、芝麻、花生碎、食用淀粉（烘焙）（马铃薯淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、玉米淀粉中的一种或多种）、小麦粉（烘焙）、玉米粉（烘焙）、酱油粉、醋粉、复合调味粉中的一种或几种，经调配、混合、灌装、包装加工而成的混合芝麻酱。

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，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

依据GB 2761的规定，花生及其制品的黄曲霉毒素 $B_1 \leq 20.0 \mu\text{g/kg}$ ，芝麻（属其他熟制坚果及籽类）的黄曲霉毒素 $B_1 \leq 5.0 \mu\text{g/kg}$ ，本标准中芝麻含量大于50%，花生含量 $\geq 45\%$ 且 $< 50\%$ ，黄曲霉毒素 B_1 限量定为 $\leq 11.0 \mu\text{g/kg}$ 。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南春芝实业有限公司