



411285S-2025



河南岳磨粮油食品有限公司企业标准

Q/HYL 0002S-2025

# 芝麻花生酱及风味芝麻/花生 酱

2025-04-28 发布

2025-04-28 实施

河南岳磨粮油食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南岳磨粮油食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：岳恒来。

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。

本标准适用于以芝麻酱、花生酱中的一种或两种为原料，添加食用盐、葵花籽仁酱（葵花籽仁经烘炒、研磨）、小麦粉（熟）、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、花生蛋白粉、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）、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）、调味油（葱油、藤椒油、花椒油、芥末油、麻椒油、辣椒油、蒜油中的一种或几种）、食用植物油（花生油、芝麻油、菜籽油、大豆油、玉米油、葵花籽油、棕榈油中的一种或几种）、食用动物油脂（鸡油、鸭油、猪油、羊肉、牛油中的一种或几种）、食用葡萄糖、果葡糖浆、绵白糖、白砂糖、蜂蜜、酿造酱油、酿造食醋、味精、蚝油、虾酱、柱侯酱、鱼露、虾油、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、韭花酱、腐乳、黄豆酱、豆瓣酱、甜面酱、番茄酱、起酥油、食用氢化油、人造奶油、植脂奶油、代可可脂、酵母抽提物、大豆膳食纤维、麦芽糊精、奶粉、可可粉、呈味核苷酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、单、双甘油脂肪酸酯、海藻酸钠、酪蛋白酸钠、香兰素、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、维生素 C、磷脂、食品用香精、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、辣椒红、栀子黄、红曲红中的一种或多种，经混合或不混合、均质乳化或不均质乳化、灌装、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的芝麻花生酱及风味芝麻/花生酱。

根据所用原辅料不同产品分为：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、芝麻调味酱、五香风味麻酱、火锅芝麻酱、火锅花生酱、火锅麻酱、热干面花生酱、热干面芝麻酱、热干面麻酱、香辣风味芝麻酱、孜然芝麻酱、麻辣芝麻酱、藤椒芝麻酱、香辣风味花生酱、浓香芝麻酱、浓香花生酱、香辣凉拌酱、凉拌麻酱。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。

2.1.2 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。

2.1.3 葵花籽仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

- 2.1.5 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.6 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 花生蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.8 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.9 食用菌（粉）应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.10 调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.11 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.13 食用葡萄糖、果葡糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.14 绵白糖、白砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.15 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.16 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.17 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.18 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.19 蚝油、虾酱、柱侯酱、鱼露、虾油应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.20 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.21 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.22 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、海鲜粉调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.23 韭花酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.24 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.25 黄豆酱、豆瓣酱、甜面酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.26 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.27 起酥油、食用氢化油、人造奶油、植脂奶油应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.28 代可可脂应符合 GB/T 19343 和 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.29 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.30 大豆膳食纤维应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.31 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.32 奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.33 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.34 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.35 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.36 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

- 2.1.37 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.38 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.39 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.40 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.41 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.42 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.43 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.44 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.45 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.46 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.47 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.48 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.49 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.50 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.51 红曲红应符合 GB 1886.181 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	粘稠状或凝固状浆体, 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	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气味, 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
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 20.0 (仅限添加食用盐的产品)	GB 5009.44
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
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
无机砷 (以 As 计), mg/k	≤ 0.1	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 20 (以花生为主料的产品)	GB 5009.22

		5.0 (以芝麻为主料的产品)	
山梨酸钾 <sup>a</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 <sup>a</sup> (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
栀子黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定; a 仅适用于添加相应食品添加剂的产品; 同一功能的食品添加剂(防腐剂)在混合使用时,各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。			

## 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	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	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
注: a 样品的采样和处理按 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

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其它要求

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

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。型式检验应符合国家相关规定。

## 编制说明

本标准适用于以芝麻酱、花生酱中的一种或两种为原料，添加食用盐、葵花籽仁酱（葵花籽仁经烘炒、研磨）、小麦粉（熟）、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、花生蛋白粉、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）、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）、调味油（葱油、藤椒油、花椒油、芥末油、麻椒油、辣椒油、蒜油中的一种或几种）、食用植物油（花生油、芝麻油、菜籽油、大豆油、玉米油、葵花籽油、棕榈油中的一种或几种）、食用动物油脂（鸡油、鸭油、猪油、羊肉、牛油中的一种或几种）、食用葡萄糖、果葡糖浆、绵白糖、白砂糖、蜂蜜、酿造酱油、酿造食醋、味精、蚝油、虾酱、柱侯酱、鱼露、虾油、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、韭花酱、腐乳、黄豆酱、豆瓣酱、甜面酱、番茄酱、起酥油、食用氢化油、人造奶油、植脂奶油、代可可脂、酵母抽提物、大豆膳食纤维、麦芽糊精、奶粉、可可粉、呈味核苷酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、单，双甘油脂肪酸酯、海藻酸钠、酪蛋白酸钠、香兰素、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、维生素 C、磷脂、食品用香精、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、辣椒红、栀子黄、红曲红中的一种或多种，经混合或不混合、均质乳化或不均质乳化、灌装、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的芝麻花生酱及风味芝麻/花生酱。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，参照 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南岳磨粮油食品有限公司