



411287S-2025



南阳市合盛食品有限公司企业标准

Q/NHS 0002S-2025

风味芝麻酱

2025-04-28 发布

2025-04-28 实施

南阳市合盛食品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳市合盛食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：宋培。

本标准自发布实施日起替代 Q/NHS 0002S-2021。

H N
Q B

风味芝麻酱

1 范围

本标准规定了风味芝麻酱的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以芝麻酱为原料，添加炒芝麻、花生碎、辣椒油[植物油（大豆油、花生油、菜籽油中的一种）、辣椒为主要原料，添加芝麻、花生、洋葱、鸡精、食用盐、香辛料中的几种]中的几种，经混合、搅拌、灌装、包装等工序而制成的风味芝麻酱。

按照原料配方不同分为不同产品。

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 炒芝麻、花生碎应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 辣椒油应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.4 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	浓稠状，允许有少许油脂析出	取适量试样倒入一洁净烧杯中，在自然光线下，观察其性状、色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋 味	具有本品特有气味和滋味，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，%	≤ 5.0	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
无机砷(以 As 计)，mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计)，mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 10.0	GB 5009.22
注：*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	采集方案 ^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
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行； n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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 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 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 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、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

本标准适用于以芝麻酱为原料，添加炒芝麻、花生碎、辣椒油[植物油（大豆油、花生油、菜籽油中的一种）、辣椒为主要原料，添加芝麻、花生、洋葱、鸡精、食用盐、香辛料中的几种]中的几种，经混合、搅拌、灌装、包装等工序而制成的风味芝麻酱。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，参照相关要求，制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中芝麻为主料，芝麻添加量为 51%~59%，花生的添加量为 41%~49%，按照 GB 2761 中花生制品（黄曲霉毒素 $B_1 \leq 20 \mu\text{g/kg}$ ），其他熟制坚果及籽类（黄曲霉毒素 $B_1 \leq 5 \mu\text{g/kg}$ ）的规定，按其各自添加量的折算，该类产品按黄曲霉毒素 $B_1 \leq 10.0 \mu\text{g/kg}$ 制定。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳市合盛食品有限公司