



411025S-2025



河南最来实业发展有限公司企业标准

Q/HZL 0004S-2025

# 混合芝麻酱及混合花生酱

2025-04-07 发布

2025-04-07 实施

河南最来实业发展有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南最来实业发展有限公司提出并起草。

本标准起草人：王晓娥。

H N

Q B

# 混合芝麻酱及混合花生酱

## 1 范围

本标准规定了混合芝麻酱及混合花生酱的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以芝麻酱、花生酱中的一种或几种为主要原料（或以芝麻、花生中的一种或几种为主要原料，经筛选、清洗、焙炒、研磨），添加或不添加食用盐、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）、调味油（藤椒油、花椒油、芥末油、麻椒油、辣椒油中的一种或几种）、绵白糖、白砂糖、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、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、芝麻粒、花生粒、红枣粉、蜂蜜、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）、黄豆酱、豆瓣酱、韭花酱、甜面酱、番茄酱、虾酱、柱侯酱、人造奶油、代可可脂、植脂奶油、酵母抽提物、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、包装等加工而成的混合芝麻酱及混合花生酱。

根据原辅料不同，可分为：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、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、香辣风味花生酱、香辣凉拌酱、凉拌麻酱。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 芝麻（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 香辛料（粉）应符合 GB/T15691 的规定。
- 2.1.5 调味油应符合 NY/T2111 的规定。
- 2.1.6 绵白糖应符合 GB/T 1445 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.9 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.10 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.11 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.12 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.13 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 和 GB 31644 的规定。

- 2.1.14 韭花酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.15 食用菌（粉）应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.16 核桃仁、芝麻粒、花生粒应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.17 红枣粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.18 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.19 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.20 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.21 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.22 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.23 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.24 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.25 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.26 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.27 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.28 人造奶油应符合 LS/T 3217 和 GB 15196 的规定。
- 2.1.29 代可可脂应符合 GB/T 19343 和 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.30 植脂奶油应符合 SB/T 10419 和 GB 15196 的规定。
- 2.1.31 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.32 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.33 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.34 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.35 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.36 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.37 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.38 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.39 韭花酱应符合 SB/T 10439 的规定。
- 2.1.140 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.41 番茄酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.42 虾酱应符合 SC/T 3602 和 GB 10133 的规定。
- 2.1.43 柱侯酱应符合 GB 2718 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	具有产品应有性状	取适量样品倒入一洁净、无色、透明的烧杯中，自然光下用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有色泽	
气味、滋味	具有产品应有气味、滋味，无哈喇味、无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

### 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	≤ 10.0	GB 5009.3
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
<sup>a</sup> 食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 5.0	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)	GB 5009.22
	≤ 5.0 (以芝麻为主料的产品)	

注:\*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用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	
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 中的平板计数法
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
沙门氏菌, /25 g	5	0	0	-	GB 4789.4

注 1: 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

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，兽药残留限量应符合 GB 31650 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、菌落总数、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、花生酱中的一种或几种为主要原料（或以芝麻、花生中的一种或几种为主要原料，经筛选、清洗、焙炒、研磨），添加或不添加食用盐、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）、调味油（藤椒油、花椒油、芥末油、麻椒油、辣椒油中的一种或几种）、绵白糖、白砂糖、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、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、芝麻粒、花生粒、红枣粉、蜂蜜、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）、黄豆酱、豆瓣酱、韭花酱、甜面酱、番茄酱、虾酱、柱侯酱、人造奶油、代可可脂、植脂奶油、酵母抽提物、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、包装等加工而成的混合芝麻酱及混合花生酱。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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南最来实业发展有限公司

QB