



411426S-2025



南阳晟杭食品有限公司企业标准

Q/NYSH 0001S-2025

风味芝麻酱

2025-05-07 发布

2025-05-07 实施

南阳晟杭食品有限公司 发布

前言

本标准由南阳晟杭食品有限公司提出和起草。

本标准主要起草人：赵凯。

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为主要原料，经筛选、清洗、焙炒，加入花生（经筛选、焙炒、脱皮）、食用植物油（菜籽油、花生油、大豆油、芝麻油、棕榈油中的一种或几种）、香辛料油【以香辛料（辣椒、花椒、桂皮、八角、月桂叶、白胡椒、黑胡椒、小茴香、孜然、藤椒、肉豆蔻、高良姜、姜、蒜、洋葱、甘草、山奈、砂仁、草果、丁香中的一种或多种）为原料，经油炸（大豆油、花生油、芝麻油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种）、过滤】、香辛料（辣椒、花椒、桂皮、八角、月桂叶、白胡椒、黑胡椒、小茴香、孜然、藤椒、肉豆蔻、高良姜、姜、蒜、洋葱、甘草、山奈、砂仁、草果、丁香中的一种或多种，经炒制或不炒制、粉碎）或其粉、大豆蛋白粉、花生蛋白粉、食用玉米淀粉（熟制）、熟制粮食粉【玉米粉、小麦粉、大麦粉、大豆粉、燕麦粉、大米粉、高粱粉、荞麦粉、青稞粉、黍米（大黄米粉）、薏仁粉、绿豆粉、红豆粉、芸豆粉、紫薯粉、红薯粉中的一种或几种】、食用盐、酵母抽提物、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、鸡粉调味料中的一种或几种进行研磨、经搅拌、灌装、封口、包装等工序加工而成的风味芝麻酱；

或以芝麻酱为主要原料，加入花生酱、植物油（大豆油、菜籽油、花生油中的一种或几种）（经加热或不加热）、韭菜花、腐乳、豆瓣酱、甜面酱、酿造酱油、食醋、蚝油、料酒、芝麻、大蒜（粉碎）、生姜（粉碎）、大葱（切碎）、洋葱（切碎）、青芥辣、香辛料油【以香辛料（辣椒、花椒、桂皮、八角、月桂叶、白胡椒、黑胡椒、小茴香、孜然、藤椒、肉豆蔻、高良姜、姜、蒜、洋葱、甘草、山奈、砂仁、草果、丁香中的一种或多种）为原料，经油炸（大豆油、花生油、芝麻油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种）、过滤】、香辛料（辣椒、花椒、桂皮、八角、月桂叶、白胡椒、黑胡椒、小茴香、孜然、藤椒、肉豆蔻、高良姜、姜、蒜、洋葱、甘草、山奈、砂仁、草果、丁香中的一种或多种，经炒制或不炒制、粉碎）或其粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、大豆蛋白粉、花生蛋白粉、熟制粮食粉【玉米粉、小麦粉、大麦粉、大豆粉、燕麦粉、大米粉、高粱粉、荞麦粉、青稞粉、黍米（大黄米粉）、薏仁粉、绿豆粉、红豆粉、芸豆粉、紫薯粉、红薯粉中的一种或几种】、咖喱粉、酵母抽提物、食用盐、白砂糖、鸡粉调味料、辣椒油、花椒油、麻椒油、藤椒油、生活饮用水、芝麻油中的一种或几种，添加或不添加谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、D-异抗坏血酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、黄原胶、中一种或几种，经调配、熬制（或不熬制）、灌装、封口、包装等工序加工而成的风味芝麻酱。

根据原料的不同，可以分为：原香风味芝麻酱、五香芝麻酱、香辣芝麻酱、麻辣芝麻酱、芝麻花生酱、二八酱、火锅芝麻酱、风味芝麻酱、复合芝麻酱。

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 大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。
- 2.1.4 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 菜籽油应符合 GB 2716 和 GB/T 1536 的规定。
- 2.1.7 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 辣椒、八角、小茴香、花椒、大蒜、生姜、大葱、洋葱、青芥辣、香辛料、香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.9 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.10 花生蛋白粉应符合 GB/T 44616 的规定。
- 2.1.11 食用玉米淀粉、食用小麦淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.12 熟制粮食粉应符合 LS/T 3302 的规定。
- 2.1.13 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.14 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.15 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.17 5' 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.18 鸡粉调味料、豆瓣酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.19 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.20 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定。
- 2.1.21 韭菜花应新鲜卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.22 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.23 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。
- 2.1.24 酿造酱油应符合 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.25 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.26 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.27 料酒应符合 SB/T 1041 的规定。
- 2.1.28 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.29 玉米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.30 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.31 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.32 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.33 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.34 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.35 辣椒油、花椒油、麻椒油、藤椒油应符合 NY/T 2111 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，倒入一洁净的烧杯中，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、滋味	具有产品应有的气、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
食用盐（以 NaCl 计），g/kg	≤ 8.0（仅适用于添加食用盐的产品）	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	≤ 0.18	GB 5009.12
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 8.0（二八酱） 9.0（芝麻花生酱） 5.0（除二八酱、芝麻花生酱之外的产品）	GB 5009.22

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	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
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。

3 检验

出厂检验项目为：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。型式检验按国家相关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于以芝麻为主要原料，经筛选、清洗、焙炒，加入花生（经筛选、焙炒、脱皮）、食用植物油（菜籽油、花生油、大豆油、芝麻油、棕榈油中的一种或几种）、香辛料油【以香辛料（辣椒、花椒、桂皮、八角、月桂叶、白胡椒、黑胡椒、小茴香、孜然、藤椒、肉豆蔻、高良姜、姜、蒜、洋葱、甘草、山奈、砂仁、草果、丁香中的一种或多种）为原料，经油炸（大豆油、花生油、芝麻油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种）、过滤】、香辛料（辣椒、花椒、桂皮、八角、月桂叶、白胡椒、黑胡椒、小茴香、孜然、藤椒、肉豆蔻、高良姜、姜、蒜、洋葱、甘草、山奈、砂仁、草果、丁香中的一种或多种，经炒制或不炒制、粉碎）或其粉、大豆蛋白粉、花生蛋白粉、食用玉米淀粉（熟制）、熟制粮食粉【玉米粉、小麦粉、大麦粉、大豆粉、燕麦粉、大米粉、高粱粉、荞麦粉、青稞粉、黍米（大黄米粉）、薏仁粉、绿豆粉、红豆粉、芸豆粉、紫薯粉、红薯粉中的一种或几种】、食用盐、酵母抽提物、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、鸡粉调味料中的一种或几种进行研磨、经搅拌、灌装、封口、包装等工序加工而成的风味芝麻酱；

或以芝麻酱为主要原料，加入花生酱、植物油（大豆油、菜籽油、花生油中的一种或几种）（经加热或不加热）、韭菜花、腐乳、豆瓣酱、甜面酱、酿造酱油、食醋、蚝油、料酒、芝麻、大蒜（粉碎）、生姜（粉碎）、大葱（切碎）、洋葱（切碎）、青芥辣、香辛料油【以香辛料（辣椒、花椒、桂皮、八角、月桂叶、白胡椒、黑胡椒、小茴香、孜然、藤椒、肉豆蔻、高良姜、姜、蒜、洋葱、甘草、山奈、砂仁、草果、丁香中的一种或多种）为原料，经油炸（大豆油、花生油、芝麻油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种）、过滤】、香辛料（辣椒、花椒、桂皮、八角、月桂叶、白胡椒、黑胡椒、小茴香、孜然、藤椒、肉豆蔻、高良姜、姜、蒜、洋葱、甘草、山奈、砂仁、草果、丁香中的一种或多种，经炒制或不炒制、粉碎）或其粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、大豆蛋白粉、花生蛋白粉、熟制粮食粉【玉米粉、小麦粉、大麦粉、大豆粉、燕麦粉、大米粉、高粱粉、荞麦粉、青稞粉、黍米（大黄米粉）、薏仁粉、绿豆粉、红豆粉、芸豆粉、紫薯粉、红薯粉中的一种或几种】、咖喱粉、酵母抽提物、食用盐、白砂糖、鸡粉调味料、辣椒油、花椒油、麻椒油、藤椒油、生活饮用水、芝麻油中的一种或几种，添加或不添加谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、D-异抗坏血酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、黄原胶、中一种或几种，经调配、熬制（或不熬制）、灌装、封口、包装等工序加工而成的风味芝麻酱。

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，参照相关标准制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中二八酱产品，芝麻为主要原料，添加量为80%，花生的添加量为20%，按照GB 2761中花生制品（黄曲霉毒素 $B_1 \leq 20 \mu\text{g}/\text{kg}$ ），其他熟制坚果及籽类（黄曲霉毒素 $B_1 \leq 5 \mu\text{g}/\text{kg}$ ）的规定，按其各自添加量的折算，该产品黄曲霉毒素 B_1 限量按 $\leq 8.0 \mu\text{g}/\text{kg}$ 制定；

芝麻花生酱产品，芝麻为主要原料，添加量为40%~55%，花生的添加量为35%~39%，按照GB 2761中花生制品（黄曲霉毒素 $B_1 \leq 20 \mu\text{g}/\text{kg}$ ），其他熟制坚果及籽类（黄曲霉毒素 $B_1 \leq 5 \mu\text{g}/\text{kg}$ ）的规定，按其各自添加量的折算，该产品黄曲霉毒素 B_1 限量按 $\leq 9.0 \mu\text{g}/\text{kg}$ 制定；

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳晟杭食品有限公司

H N

Q B