



411844S-2025



河南众彭食品科技有限公司企业标准

Q/HZPS 0001S-2025

混合芝麻酱、花生酱及其制 品

2025-06-18 发布

2025-06-18 实施

河南众彭食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南众彭食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：彭健健。

H N

Q B

混合芝麻酱、花生酱及其制品

1 范围

本标准规定了混合芝麻酱、花生酱及其制品的分类、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原料，经筛选、清洗、焙炒、研磨），添加或不添加食用盐、小麦粉（熟）、葵花籽仁酱（葵花籽仁经烘炒、研磨）、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）、酿造酱油、酿造食醋、甜面酱、蚝油、黄豆酱、豆瓣酱、番茄酱、虾酱、柱候酱、人造奶油、代可可脂、植物奶油、鸡精调味料、鸡粉调味料、韭花酱、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、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）、绵白糖、白砂糖、味精、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、腐乳、腐乳粉、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、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）、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、包装等加工而成混合芝麻酱、花生酱及其制品。

根据所用原辅料不同，产品可分为以下品种：原味芝麻花生酱、风味芝麻酱，风味花生酱、风味芝麻花生酱、五香芝麻酱、孜然芝麻酱、麻辣芝麻酱、香辣芝麻酱、藤椒芝麻酱、火锅芝麻酱、火锅花生酱、香拌芝麻酱、香拌花生酱、浓香芝麻酱、浓香花生酱、混合芝麻酱、混合花生酱、凉拌芝麻酱、凉拌花生酱、芝麻拌酱、花生拌酱、火锅麻酱、热干面花生酱、热干面芝麻酱、火锅蘸酱。

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 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。

2.1.4 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。

2.1.5 黄豆酱、豆瓣酱应符合 GB/T 24399 的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.7 小麦粉（熟）应符合 GB/T 1355 的规定。

2.1.8 葵花籽仁应符合 GB 19300 的规定。

- 2.1.9 香辛料（粉）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.11 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.12 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.13 蚝油应符合 GB/T 21999 和 GB 10133 的规定。
- 2.1.14 番茄酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.15 虾酱应符合 SC/T 3602 和 GB 10133 的规定。
- 2.1.16 柱侯酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.17 人造奶油应符合 LS/T 3217 和 GB 15196 的规定。
- 2.1.18 代可可脂应符合 GB/T 19343 和 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.19 植脂奶油应符合 SB/T 10419 和 GB 15196 的规定。
- 2.1.20 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.21 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.22 韭花酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.23 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.24 调味油应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.25 绵白糖、白砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.26 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.27 食用菌粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.28 核桃仁、芝麻粒、花生粒应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.29 红枣粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.30 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.31 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.32 腐乳粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.33 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.34 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.35 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.36 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.37 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.38 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.39 食品香精应符合 GB 30616 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	取适量样品置于一洁净、无色、透明的烧杯中，在室内自然光下用肉眼观察性状、色泽、检查有无外来杂质，闻其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有本产品应有的色泽	
气、滋味	具有本产品应有的气、滋味，无哈喇味，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, g/100g	≤ 1.5 (适用于不添加辅料的产品)	GB 5009.3
	≤ 10.0 (适用于添加辅料的产品)	
^a 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
^c 无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
^b 食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 20	GB 5009.44
黄曲霉毒素 B ₁ , 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)	
<p>注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;</p> <p>a 使用酸性配料 (如酿造食醋、酸度调节剂等) 的, 酸价指标不适用;</p> <p>b 仅适用于添加食用盐的产品;</p> <p>c 对于测无机砷限量的可先测定其总砷, 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。</p>		

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	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、水分、菌落总数、大肠菌群的检验。
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、花生酱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原料，经筛选、清洗、焙炒、研磨），添加或不添加食用盐、小麦粉（熟）、葵花籽仁酱（葵花籽仁经烘炒、研磨）、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）、酿造酱油、酿造食醋、甜面酱、蚝油、黄豆酱、豆瓣酱、番茄酱、虾酱、柱候酱、人造奶油、代可可脂、植物奶油、鸡精调味料、鸡粉调味料、韭花酱、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、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）、绵白糖、白砂糖、味精、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、腐乳、腐乳粉、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、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）、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、包装等加工而成混合芝麻酱、花生酱及其制品。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《调味料产品生产许可证审查细则》要求制订本企业标准，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。

河南众彭食品科技有限公司