



411987S-2025



河南范家油业有限公司企业标准

Q/HFY 0001S-2025

# 风味芝麻酱

2025-07-01 发布

2025-07-01 实施

河南范家油业有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南范家油业有限公司提出并起草。

本标准起草人：王帆。

本标准自发布实施日起替代 Q/HFY 0001S-2025，备案号：410810S-2025。

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，添加或不添加花生，经筛选、清洗、烘炒、研磨，添加食用植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、棕榈油中的一种或几种）、食用盐、熟大豆粉、大豆蛋白粉、香辛料粉（辣椒粉、八角粉、花椒粉、桂皮粉、丁香粉、小茴香粉、草果粉、荜拔粉、肉豆蔻粉、百里香粉、砂仁粉、香茅粉、月桂叶粉、高良姜粉、姜粉、五香粉、十三香的几种）、花生蛋白粉中的几种原料，经混合、灌装、包装等工序而制成的包含两种或两种以上调味料的风味芝麻酱。

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 植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.4 熟大豆粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.5 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 和 GB 20371 的规定。

2.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.8 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.9 花生蛋白粉 GB/T 44616 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	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
-----	-----	------

无机砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
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
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22

注：\*该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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
霉菌, CFU/g	≤	25			GB 4789.15

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 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、酸价、过氧化值。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为主要原料，添加或不添加花生，经筛选、清洗、烘炒、研磨，添加食用植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、棕榈油中的一种或几种）、食用盐、熟大豆粉、大豆蛋白粉、香辛料粉（辣椒粉、八角粉、花椒粉、桂皮粉、丁香粉、小茴香粉、草果粉、荜拔粉、肉豆蔻粉、百里香粉、砂仁粉、香茅粉、月桂叶粉、高良姜粉、姜粉、五香粉、十三香的几种）、花生蛋白粉中的几种原料，经混合、灌装、包装等工序而制成的包含两种或两种以上调味料的风味芝麻酱。

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，参照相关国家标准要求，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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南范家油业有限公司

H N  
Q B