



410364S-2026



安阳珑都食品有限公司企业标准

Q/ALS 0004S-2026

芝麻酱、花生酱及其制品

2026-02-11 发布

2026-02-11 实施

安阳珑都食品有限公司 发布

前 言

本标准由安阳珑都食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：程国元。

H N

Q B

芝麻酱、花生酱及其制品

1 范围

本标准规定了芝麻酱、花生酱及其制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于芝麻酱、花生酱、混合芝麻酱、风味芝麻酱、混合花生芝麻调和酱、混合花生酱、风味花生酱、混合芝麻花生调和酱。

芝麻酱是以炒芝麻为原料，经磨酱、灌装、包装而成。

花生酱是以炒花生仁为原料，经磨酱、灌装、包装而成。

混合芝麻酱、风味芝麻酱、混合花生芝麻调和酱、混合花生酱、风味花生酱、混合芝麻花生调和酱是以芝麻酱（以炒芝麻为原料，经磨酱）或（和）花生酱（以炒花生仁为原料，经磨酱）为主要原料，添加或不添加香辛料粉（GB/T 12729.1名单中除罂粟之外品种）、食用植物油、调味油、碎坚果籽类仁（芝麻、花生仁、奇亚籽仁、腰果仁、杏仁、核桃仁、葵花籽仁中的一种或几种）、食用盐、食糖、淀粉糖、蜂蜜、味精、蚝油、复合调味料、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、番茄酱、甜面酱、酵母抽提物、酿造酱油、酿造食醋中的一种或几种，添加或不添加维生素C、D-异抗坏血酸钠、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经混合、灌装、包装而成。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1炒芝麻、炒花生仁、碎坚果籽类仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.2香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.3食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.4调味油应符合 NY/T 2111 的规定。

2.1.5食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.6食糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.7淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。

2.1.8蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.9味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.10蚝油应符合 GB 10133 的规定。

2.1.11复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.12豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱应符合 GB 2718 的规定。

2.1.13番茄酱应符合 SB/T 10459 的规定。

2.1.14酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.15酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.16酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

2.1.17维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。

2.1.18D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.19食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.20食品用香料应符合 GB 29938 的规定。

2.1.21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	半固态，允许有油脂析出	取适量样品，倒入洁净的烧杯中，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
水分，%	≤ 1.0（芝麻酱） 1.5（花生酱） 10.0（其他）	GB 5009.3
^a 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
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.19	GB 5009.12
^b 无机砷（以As计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 20（以炒花生仁为主料的产品） 5.0（以炒芝麻为主料的产品）	GB 5009.22
注1：a不适用于含发酵型配料和酸性配料的产品； b可先测定总砷，当总砷水平不超过无机砷限量值时，不必测定无机砷；否则需再测定无机砷。 注2：*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	

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: 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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

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、水分、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

Q B

编制说明

本标准适用于芝麻酱、花生酱、混合芝麻酱、风味芝麻酱、混合花生芝麻调和酱、混合花生酱、风味花生酱、混合芝麻花生调和酱。

芝麻酱是以炒芝麻为原料，经磨酱、灌装、包装而成。

花生酱是以炒花生仁为原料，经磨酱、灌装、包装而成。

混合芝麻酱、风味芝麻酱、混合花生芝麻调和酱、混合花生酱、风味花生酱、混合芝麻花生调和酱是以芝麻酱（以炒芝麻为原料，经磨酱）或（和）花生酱（以炒花生仁为原料，经磨酱）为主要原料，添加或不添加香辛料粉（GB/T 12729.1名单中除罂粟之外品种）、食用植物油、调味油、碎坚果籽类仁（芝麻、花生仁、奇亚籽仁、腰果仁、杏仁、核桃仁、葵花籽仁中的一种或几种）、食用盐、食糖、淀粉糖、蜂蜜、味精、蚝油、复合调味料、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、番茄酱、甜面酱、酵母抽提物、酿造酱油、酿造食醋中的一种或几种，添加或不添加维生素C、D-异抗坏血酸钠、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经混合、灌装、包装而成。

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的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

安阳珑都食品有限公司

QB