



411337S-2026



河南谷膳食品有限公司企业标准

Q/HNGS 0004S-2026

坚果籽仁酱

2026-05-22 发布

2026-05-22 实施

河南谷膳食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南谷膳食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘晓博。

H N

Q B

坚果籽仁酱

1 范围

本标准规定了坚果籽仁酱的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以熟制的黑芝麻、白芝麻、亚麻籽其中的一种或多种经磨浆、混合或不混合，加入或不加入花生、核桃仁、开心果、巴旦木、榛子、夏威夷果、碧根果、腰果、杏仁、莲子、板栗、葵花子仁、熟黑米粉、熟黑豆粉、黑枸杞、熟黑藜麦粉其中的一种或多种，经混合或不混合、包装而成的坚果籽仁酱。

根据原辅料不同分为：芝麻酱、亚麻籽酱、芝麻混合酱、亚麻籽混合酱。

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、核桃仁、开心果、巴旦木、榛子、夏威夷果、碧根果、腰果、杏仁、莲子、板栗、葵花子仁、应符合GB 19300的规定。

2.1.3 熟黑米粉、熟黑豆粉、熟黑藜麦粉应符合 GB 19640的规定。

2.1.4 黑枸杞应符合 GB/T 18672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
色泽	呈本产品特有的颜色, 色泽均匀	取10g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中, 在自然光条件下用肉眼观察其色泽及性状, 嗅其气味, 然后用温开水漱口, 品尝其滋味, 肉眼观察是否有外来异物
性状	稠状固液混合体, 允许固液分离	
滋味与气味	具有本品特有的滋味气味, 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
水分含量, g/100g	≤ 1.0	GB 5009.3
细度(通过孔径 0.30mm 标准铜筛), %	≥ 97.0	LS/T 3220
脂肪含量, %	≥ 40.0 (芝麻酱)	GB 5009.6
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
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
* 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 中的平板计数法
酵母，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
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

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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以熟制的黑芝麻、白芝麻、亚麻籽其中的一种或多种经磨浆、混合或不混合，加入或不加入花生、核桃仁、开心果、巴旦木、榛子、夏威夷果、碧根果、腰果、杏仁、莲子、板栗、葵花子仁、熟黑米粉、熟黑豆粉、黑枸杞、熟黑藜麦粉其中的一种或多种，经混合或不混合、包装而成的坚果籽仁酱。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》的规定，参照 GB 19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

河南谷膳食品有限公司

Q B