



411653S-2026

河南省味蕾工坊食品有限公司企业标准

Q/HWL 0013S-2026

混合芝麻花生酱、风味芝麻花生 酱

2026-06-15 发布

2026-06-15 实施

河南省味蕾工坊食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省味蕾工坊食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：毕华江、张艳丽、陈会霞。

H N

Q B

混合芝麻花生酱、风味芝麻花生酱

1 范围

本标准规定了混合芝麻花生酱、风味芝麻花生酱的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于混合芝麻花生酱、风味芝麻酱、风味花生酱。

混合芝麻花生酱：本标准适用于以芝麻酱、花生酱为主要原料【或以芝麻（生或熟）、花生（生或熟）为主要原料，经筛选或不筛选、清洗或不清洗、焙炒或不焙炒、研磨】，经调配、灌装、包装加工而成的混合芝麻花生酱。

风味芝麻酱：本标准适用于以芝麻酱为主要原料【或以芝麻（生或熟）为主要原料，经筛选或不筛选、清洗或不清洗、焙炒或不焙炒、研磨】，添加食用盐、香辛料（粉）、花生蛋白粉、黄豆粉（黄豆炒制、粉碎）、豌豆粉（豌豆炒制、粉碎）、食用植物油、调味油（藤椒油、花椒油、芥末油、麻椒油、辣椒油中的一种或几种）、白砂糖、味精中的一种或几种，添加或不添加花生酱、食用淀粉、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、南乳汁、酿造酱油、食醋、蚝油、鸡精调味料、韭花酱、食用菌（粉）【香菇、灵芝、杏鲍菇、平菇、双孢蘑菇、羊肚菌、松茸、牛肝菌、金针菇中的一种或几种】、核桃仁、芝麻粒、花生碎、蜂蜜、食用植物油中的几种原料，经调配或不调配、灌装、包装加工而成的风味芝麻酱。

风味花生酱：本标准适用于以花生酱为主要原料【或以花生（生或熟）为主要原料，经筛选或不筛选、清洗或不清洗、焙炒或不焙炒、研磨】，添加食用盐、香辛料（粉）、花生蛋白粉、黄豆粉（黄豆炒制、粉碎）、豌豆粉（豌豆炒制、粉碎）、食用植物油、调味油（藤椒油、花椒油、芥末油、麻椒油、辣椒油中的一种或几种）、白砂糖、味精中的一种或几种，添加或不添加芝麻酱、食用淀粉、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、南乳汁、酿造酱油、食醋、蚝油、鸡精调味料、韭花酱、食用菌（粉）【香菇、灵芝、杏鲍菇、平菇、双孢蘑菇、羊肚菌、松茸、牛肝菌、金针菇中的一种或几种】、核桃仁、芝麻粒、花生碎、蜂蜜、食用植物油中的几种原料，经调配或不调配、灌装、包装加工而成的风味花生酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 核桃仁应符合GB 19300的规定

2.1.2 南乳汁应符合GB 3644的规定。

2.1.3 芝麻、芝麻粒应符合 GB 19300 的规定。

2.1.4 花生、花生碎应符合 GB 19300 的规定。

2.1.5 香辛料（粉）应符合 GB/T 15691的规定。

- 2.1.6 调味油（藤椒油、花椒油、芥末油、麻椒油、辣椒油）应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.7 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.9 琥珀酸二钠应符合GB 29939的规定。
- 2.1.10 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.12 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.13 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.14 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.15 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.16 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.17 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.18 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.19 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.20 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.21 食用菌（粉）应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.22 韭花酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.23 花生蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.24 黄豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.25 豌豆应符合 GB/T 10460 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	浓稠状固液混合体，允许固液分离	从样品中取出 50g，倒入一洁净烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品特有的气、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
	1.0 (混合芝麻花生酱)	GB 5009.3
水分, g/100g	10.0 (其它)	
食用盐 ^a (以 NaCl 计), g/100g	20.0	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
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	20 (以花生为主料的产品)	GB 5009.22
	5 (以芝麻为主料的产品)	
注:*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 指标仅限于添加食用盐的产品的检验。		

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
霉菌, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	10 ⁰	10 ³	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。 n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

混合芝麻花生酱：本标准适用于以芝麻酱、花生酱为主要原料【或以芝麻（生或熟）、花生（生或熟）为主要原料，经筛选或不筛选、清洗或不清洗、焙炒或不焙炒、研磨】，经调配、灌装、包装加工而成的混合芝麻花生酱。

风味芝麻酱：本标准适用于以芝麻酱为主要原料【或以芝麻（生或熟）为主要原料，经筛选或不筛选、清洗或不清洗、焙炒或不焙炒、研磨】，添加食用盐、香辛料（粉）、花生蛋白粉、黄豆粉（黄豆炒制、粉碎）、豌豆粉（豌豆炒制、粉碎）、食用植物油、调味油（藤椒油、花椒油、芥末油、麻椒油、辣椒油中的一种或几种）、白砂糖、味精中的一种或几种，添加或不添加花生酱、食用淀粉、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、南乳汁、酿造酱油、食醋、蚝油、鸡精调味料、韭花酱、食用菌（粉）【香菇、灵芝、杏鲍菇、平菇、双孢蘑菇、羊肚菌、松茸、牛肝菌、金针菇中的一种或几种】、核桃仁、芝麻粒、花生碎、蜂蜜、食用植物油中的几种原料，经调配或不调配、灌装、包装加工而成的风味芝麻酱。

风味花生酱：本标准适用于以花生酱为主要原料【或以花生（生或熟）为主要原料，经筛选或不筛选、清洗或不清洗、焙炒或不焙炒、研磨】，添加食用盐、香辛料（粉）、花生蛋白粉、黄豆粉（黄豆炒制、粉碎）、豌豆粉（豌豆炒制、粉碎）、食用植物油、调味油（藤椒油、花椒油、芥末油、麻椒油、辣椒油中的一种或几种）、白砂糖、味精中的一种或几种，添加或不添加芝麻酱、食用淀粉、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、南乳汁、酿造酱油、食醋、蚝油、鸡精调味料、韭花酱、食用菌（粉）【香菇、灵芝、杏鲍菇、平菇、双孢蘑菇、羊肚菌、松茸、牛肝菌、金针菇中的一种或几种】、核桃仁、芝麻粒、花生碎、蜂蜜、食用植物油中的几种原料，经调配或不调配、灌装、包装加工而成的风味花生酱。

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。

本标准产品属性为调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省味蕾工坊食品有限公司