



411808S-2026



河南万嘉好食品有限公司企业标准

Q/HWJH 0002S-2026

芝麻酱、花生酱及其制品

2026-06-25 发布

2026-06-25 实施

河南万嘉好食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南万嘉好食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：贾香利。

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。

本标准适用于以芝麻（黑、白）、花生中的一种或两种为原料，加入或不加入坚果籽类，分别经筛选或不筛选、清洗或不清洗、去皮或不去皮、烘炒、研磨，添加或不添加食用盐、香辛料（粉）、坚果籽类碎或粉、花生粉或碎、谷物杂粮粉、豆粉、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、黑松露、松露中的一种或几种）、红枣粉、食糖、淀粉糖、蜂蜜、食用植物油、酱油、蚝油、调味油、食用淀粉、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶中的一种或几种，经混合或不混合、包装加工而成的芝麻酱、花生酱及其制品。

根据原辅料不同可分为不同产品：芝麻酱、花生酱、混合芝麻酱、混合花生酱、风味芝麻酱、风味花生酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 花生粉或碎、坚果籽类、坚果籽类碎或粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 谷物杂粮粉、豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 香辛料（粉）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 食用菌（粉）应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.9 核桃仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 红枣（粉）应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.11 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.13 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.14 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.16 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.17 调味油应符合 NY/T 2111 的规定。

2.1.18食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.195'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.20黄原胶应符合 GB 1886.41 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	半固态浓稠状酱体	取适量样品，置于白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状、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
水分, g/100g	≤ 1.0 (芝麻酱、花生酱) 5.0 (其它产品)	GB 5009.3
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
脂肪, g/100g	≥ 50 (芝麻酱) 40 (花生酱) 20 (其它产品)	GB 5009.6
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 20 (花生酱) 6.0 (适用于花生原料占 30%~50%的产品) 10 (适用于花生原料占 50%~60%的产品) 12 (适用于花生原料占 60%~70%的产品) 14 (适用于花生原料占 70%~80%的产品) 16 (适用于花生原料占 80%~90%的产品) 18 (适用于花生原料占 90%以上的产品) 5.0 (芝麻酱、其它产品)	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
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 食品加工过程中的卫生规范

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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。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（黑、白）、花生中的一种或两种为原料，加入或不加入坚果籽类，分别经筛选或不筛选、清洗或不清洗、去皮或不去皮、烘炒、研磨，添加或不添加食用盐、香辛料（粉）、坚果籽类碎或粉、花生粉或碎、谷物杂粮粉、豆粉、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、黑松露、松露中的一种或几种）、红枣粉、食糖、淀粉糖、蜂蜜、食用植物油、酱油、蚝油、调味油、食用淀粉、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶中的一种或几种，经混合或不混合、包装加工而成的芝麻酱、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，制订了本企业标准，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。

河南万嘉好食品有限公司

Q B