



412044 S-2026



河南珩诚食品有限公司企业标准

Q/HNHC 0001S-2026

芝麻酱、花生酱及其混合酱

2026-07-17 发布

2026-07-17 实施

河南珩诚食品有限公司 发布

前言

本标准由河南珩诚食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：马源。

HN
QB

芝麻酱、花生酱及其混合酱

1 范围

本标准规定了芝麻酱及其混合酱的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以炒芝麻、炒花生中的一种或两种为原料，经研磨、混合或不混合、灌装、包装而成的即食芝麻酱、即食花生酱及其混合酱。

根据添加原料不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 饮用水应符合GB 5749 的规定。
- 2.1.2 炒芝麻、炒花生应符合GB 19300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	浓稠状酱体，允许有油脂析出	取样品置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽、性状和杂质， 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
酸价（以脂肪计）(KOH)， mg/g	≤ 3.0	GB5009. 229
过氧化值（以脂肪计）， g/100g	≤ 0.25	GB5009. 227
脂肪含量， %	≥ 40.0	GB5009. 6
*铅（以Pb计）， mg/kg	≤ 0.18	GB5009. 12
黄曲霉毒素B ₁ ， μg/kg	≤ 5.0（以芝麻为主的产品） 20（以花生为主的产品）	GB5009. 22

注：*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	采集方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	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
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 食品生产加工过程中的卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以本标准适用于以炒芝麻、炒花生中的一种或两种为原料，经研磨、混合或不混合、灌装、包装而成的即食芝麻酱、即食花生酱及其混合酱。

根据添加原料不同分为不同产品。

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，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。

标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南珩诚食品有限公司