



412095S-2026



南阳市宝晶康食品制造有限公司企业标准

Q/NBJK 0012S-2026

芝麻酱、花生酱、混合芝麻花生酱及其制品

2026-07-21 发布

2026-07-21 实施

南阳市宝晶康食品制造有限公司 发布

前 言

本标准由南阳市宝晶康食品制造有限公司提出。

本标准由南阳市宝晶康食品制造有限公司起草。

本标准主要起草人：闫冰。

H N
Q B

芝麻酱、花生酱、混合芝麻花生酱及其制品

1 范围

本标准规定了芝麻酱、花生酱、混合芝麻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酱、花生酱中的一种或几种为主要原料【或以芝麻（生或熟）、花生（生或熟）中的一种或几种为主要原料，经筛选或不筛选、清洗或不清洗、焙炒或不焙炒、研磨】，添加或不添加黄金豆（粉）（豆制品）、食用淀粉、食用盐、丹凤牡丹花、香辛料（粉）（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、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、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、赤松茸（大球盖菇）、牛肝菌、金针菇、木耳、银耳中的一种或几种】、核桃仁、芝麻粒、花生碎、红枣粉、蜂蜜、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、牡丹籽油、芝麻香油、核桃油、橄榄油中的一种或几种）、腐乳、黄豆酱、郫县豆瓣、甜面酱、番茄酱、虾酱、柱侯酱、人造奶油、代可可脂、植脂奶油、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、食用香精中的一种或几种，经调配或不调配、混合或不混合、灌装、包装加工而成的芝麻酱、花生酱、混合芝麻花生酱及其制品。

根据原辅料不同，可分类为：芝麻酱、花生酱、芝麻花生酱、花生芝麻酱、混合芝麻酱、混合花生酱、混合芝麻花生酱、芝麻风味酱、火锅麻酱、火锅芝麻酱、火锅混合酱、二八酱、热干面酱、牡丹芝麻酱、三七酱。

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 生活饮用水应符合 GB 5749 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 黄金豆（粉）应符合 GB 2712 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 人造奶油、代可可脂、植脂奶油应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.16 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.17 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.18 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.19 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.20 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.21 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.22 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.23 韭花酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.24 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.25 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.26 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.27 虾酱应符合 SC/T 3602 和 GB 10133 的规定。
- 2.1.28 柱侯酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.29 食用菌（粉）应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.30 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.31 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.32 丹凤牡丹花应符合原国家卫计委《关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告》（2013 年第 10 号）的规定。
- 2.1.33 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.34 红枣粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.35 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.36 腐乳应符合 SB/T 10170 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
水分, g/100g ≤	1.0（芝麻酱、花生酱、芝麻花生酱、花生芝麻酱）	GB 5009.3
	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（仅限于芝麻酱、花生酱、芝麻花生酱、花生芝麻酱）	GB 5009.11
无机砷（以 As 计）， mg/kg ≤	0.1（芝麻酱、花生酱、芝麻花生酱、花生芝麻酱除外的其它产品）	
*铅（以 Pb 计）， mg/kg ≤	0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B1， 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 ²	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。

编制说明

本标准适用于以芝麻酱、花生酱中的一种或几种为主要原料【或以芝麻（生或熟）、花生（生或熟）中的一种或几种为主要原料，经筛选或不筛选、清洗或不清洗、焙炒或不焙炒、研磨】，添加或不添加黄金豆（粉）（豆制品）、食用淀粉、食用盐、丹凤牡丹花、香辛料（粉）（（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种））、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、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、赤松茸（大球盖菇）、牛肝菌、金针菇、木耳、银耳中的一种或几种】、核桃仁、芝麻粒、花生碎、红枣粉、蜂蜜、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、牡丹籽油、芝麻香油、核桃油、橄榄油中的一种或几种）、腐乳、黄豆酱、郫县豆瓣、甜面酱、番茄酱、虾酱、柱侯酱、人造奶油、代可可脂、植脂奶油、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、食用香精中的一种或几种，经调配或不调配、混合或不混合、灌装、包装加工而成的芝麻酱、花生酱、混合芝麻花生酱及其制品。

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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳市宝晶康食品制造有限公司