



412201S-2026



新乡佳美食品有限公司企业标准

Q/XJS 0001S-2026

芝麻酱、花生酱及其混合酱

2026-07-28 发布

2026-07-28 实施

新乡佳美食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡佳美食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张本号。

本标准自发布实施日起替代 Q/XJS 0001S-2021。

H N
Q B

芝麻酱、花生酱及其混合酱

1 范围

本标准规定了芝麻酱、花生酱及其混合酱的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以熟芝麻、熟花生仁中的一种或两种为主要原料，经研磨、调配混合或不调配混合、包装（灌装）加工而成的芝麻酱、花生酱及其混合酱。

根据原料不同可将产品分为不同种类：芝麻酱、花生酱、芝麻花生混合酱（以花生为主要原料）、花生芝麻混合酱（以芝麻为主要原料）。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.2 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 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	具有本品应具有的颜色	
气、 滋 味	具有产品特有气味和滋味，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	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g		≤ 0.25	GB 5009.227
水分，g/100g		≤ 1.0	GB 5009.3
脂肪含量，%		≥ 40	GB 5009.6
铅*（以 Pb 计），mg/kg		≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ， μg/kg	芝麻酱、花生芝麻混合酱	≤ 5.0	GB 5009.22
	芝麻花生混合酱	≤ 10	
	花生酱	≤ 20	

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

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	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	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
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1。					

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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、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

本标准适用于以熟芝麻、熟花生仁中的一种或两种为主要原料，经研磨、调配混合或不调配混合、包装（灌装）加工而成的芝麻酱、花生酱及其混合酱。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，参考 GB 19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》、LS/T 3220《芝麻酱》和 QB/T 1733.4《花生酱》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。

芝麻花生混合酱是以花生为主要原料，占比超过 50%，依据食品安全国家标准 GB 2761 中花生制品（黄曲霉毒素 B₁≤20μg/kg）的规定，按其添加量的折算，因此本标准中芝麻花生混合酱的黄曲霉毒素 B₁ 的限量定为≤10μg/kg。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡佳美食品有限公司