



412526S-2026

河南九豫全食品工业园有限公司企业标准

Q/HJS 0018S-2026

调味魔芋制品

2026-08-31 发布

2026-08-31 实施

河南九豫全食品工业园有限公司 发布

前 言

本标准的附录A为规范性附录。

本标准由河南九豫全食品工业园有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：吴横总、盖争艳、郭静静、李帅、刘雪燕。

H N
Q B

调味魔芋制品

1 范围

本标准规定了调味魔芋制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以魔芋制品（胚、条、干、丝）为主要原料，添加白酒、黄酒、调味料酒、酱腌菜、食用盐、白砂糖、味精、郫县豆瓣酱、酿造酱、辣椒酱、芝麻酱、花生酱、芝麻花生酱（花生芝麻酱）、食醋、酱油、水产调味品、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料、菇精调味料、调味油、复合调味料、香辛料及香辛料粉（GB/T 12729.1名单中除罂粟之外品种、当归、山奈、荜拔、姜黄、西红花、草果中的一种或几种）、药食同源物料（白芷、陈皮、党参、黄芪、山楂、益智仁、栀子中的一种或几种）中的一种或几种，配以水、食用植物油、食用动物油脂、芝麻、花生碎、大豆分离蛋白粉、辣椒红、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经预处理、熟制（炸制或炒制或卤制中一种或几种）、冷却、拌制或不拌制、包装、灭菌或不灭菌等工艺加工而成的调味魔芋制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 魔芋制品应符合GB/T 41811的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.3 食用植物油应符合GB 2716的规定。
- 2.1.4 食用动物油脂应符合GB 10146的规定。
- 2.1.5 白酒应符合GB 2757的规定。
- 2.1.6 黄酒应符合GB 2758的规定。
- 2.1.7 调味料酒应符合SB/T 10416的规定。
- 2.1.8 酱腌菜应符合GB 2714的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.11 味精应符合GB 2720的规定。
- 2.1.12 郫县豆瓣应符合GB/T20560的规定。
- 2.1.13 酿造酱应符合GB 2718的规定。
- 2.1.14 芝麻酱应符合LS/T 3220的规定。
- 2.1.15 芝麻花生酱（花生芝麻酱）应符合Q/YBT 0005s（见附录A）的规定。
- 2.1.16 花生芝麻酱应符合QB/T 1733.4的规定。
- 2.1.17 食醋应符合GB 2719的规定。
- 2.1.18 酱油应符合GB 2717的规定。
- 2.1.19 水产调味品应符合GB 10133的规定。

- 2.1.20 鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。
- 2.1.21 鸡粉调味料应符合SB/T 10415的规定。
- 2.1.22 牛肉粉调味料应符合SB/T 10513的规定。
- 2.1.23 海鲜粉调味料应符合SB/T 10485的规定。
- 2.1.24 菇精调味料应符合SB/T 10484的规定。
- 2.1.25 5’-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.26 辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 2.1.27 香辛料及香辛料粉应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.28 白芷、陈皮、党参、黄芪、山楂、益智仁、栀子应符合《中华人民共和国药典》第一部的规定。
- 2.1.29 芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。
- 2.1.30 调味油应符合NY/T 2111的规定。
- 2.1.31 复合调味料应符合GB 31644的规定。
- 2.1.32 食品用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.33 食品用香料应符合GB 29938的规定。
- 2.1.34 辣椒酱应符合NY/T 1070的规定。
- 2.1.35 花生碎应符合QB/T 1733.6 的规定。
- 2.1.36 大豆分离蛋白粉应符合GB 20371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
滋、气味	具有该产品应有的滋气味，无异味	取适量样品放入洁净白瓷盘中，在充足的自然光下观察其色泽，性状、杂质，并嗅其气味，尝其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
组织形态	具有该产品应有的组织形态	
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
总砷(以As计)，mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.28	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注：1. *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
2. a仅适用于有油炸工序的产品。			

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	20	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采样方案应符合GB 4789.1的规定。					

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

应符合GB 2760、GB 2761、GB 2762、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。验证检验一周一次，验证检验增加菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

附录A



原阳县百味佳调味品有限公司企业标准

Q/YBT 0005S-2026

芝麻花生酱、花生芝麻酱

2026-02-03 发布

2026-02-03 实施

原阳县百味佳调味品有限公司 发布

前 言

本标准由原阳县百味佳调味品有限公司提出并起草。

本标准起草人：郭振立、戴敬举、盖争艳、郭静静、李帅、鲁金凤、马会霞。

本标准自发布实施之日起替代 Q/YBT 0005S-2021（备案号 410249S-2021）。

H N
Q B

芝麻花生酱、花生芝麻酱

1 范围

本标准规定了芝麻花生酱、花生芝麻酱的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于芝麻花生酱、花生芝麻酱。

芝麻花生酱是以芝麻为原料，经清洗、焙炒、筛选，添加花生仁，花生仁经焙炒、脱皮，再混合经研磨（或以芝麻酱、花生酱为原料）、搅拌混合、灌装加工而成的芝麻花生酱。

花生芝麻酱是以花生仁为原料，经焙炒、脱皮，添加芝麻，芝麻经清洗、焙炒、筛选；再混合经研磨（或以花生酱、芝麻酱为原料）、搅拌混合（芝麻酱和花生酱配方比例为2:8时，又可称为二八酱）、灌装加工而成的花生芝麻酱。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 芝麻应符合 GB/T 11761 及 GB 19300 的规定。
- 2.1.2 花生仁应符合 GB/T 1532 及 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 生活饮用水（生产用水）应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.5 花生酱应符合 LS/T 3311 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
灰分，g/100g	≤ 3.0	GB 5009.4

脂肪含量，%	≧	40	GB 5009.6
蛋白质含量，%	≧	5.0	GB 5009.5
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≦	0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≦	20（仅限以花生仁为主的产品）	GB 5009.22
		5.0（仅限以芝麻为主的产品）	
注：*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	
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 执行。					

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

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

编制说明

本标准适用于以魔芋制品（胚、条、干、丝）为主要原料，添加白酒、黄酒、调味料酒、酱腌菜、食用盐、白砂糖、味精、郫县豆瓣酱、酿造酱、辣椒酱、芝麻酱、花生酱、芝麻花生酱（花生芝麻酱）、食醋、酱油、水产调味品、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料、菇精调味料、调味油、复合调味料、香辛料及香辛料粉（GB/T 12729.1名单中除罂粟之外品种、当归、山奈、荜拔、姜黄、西红花、草果中的一种或几种）、药食同源物料（白芷、陈皮、党参、黄芪、山楂、益智仁、栀子中的一种或几种）中的一种或几种，配以水、食用植物油、食用动物油脂、芝麻、花生碎、大豆分离蛋白粉、辣椒红、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经预处理、熟制（炸制或炒制或卤制中一种或几种）、冷却、拌制或不拌制、包装、灭菌或不灭菌等工艺加工而成的调味魔芋制品。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，并结合公司产品生产实际加工工艺制定了本标准等相关规定，以此作为组织生产、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。

河南九豫全食品工业园有限公司