



412271S-2026



原阳县青禾里食品有限公司企业标准

Q/YQH 0001S-2026

花生酱、芝麻酱及其混合酱

2026-08-07 发布

2026-08-07 实施

原阳县青禾里食品有限公司 发布

前 言

本标准由原阳县青禾里食品有限公司提出。

本标准起草单位：原阳县青禾里食品有限公司。

本标准主要起草人：董红。

H N

Q B

花生酱、芝麻酱及其混合酱

1 范围

本标准规定了花生酱、芝麻酱及其混合酱的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以花生仁、芝麻中的一种或两种为原料，经过筛选、清洗、烘炒、配料或不配料、混合或不混合、研磨、灌装、包装等工艺加工而成的即食花生酱、芝麻酱及其混合酱。

根据原辅料不同产品可分为：纯芝麻酱、纯花生酱、芝麻花生酱、花生芝麻酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 花生仁应符合GB 19300和GB/T 1532的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合GB 5749的规定。

2.1.3 芝麻应符合GB 19300和GB/T 11761的规定。

2.2 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	具有产品应有的性状	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
杂质	无正常视力可见杂质	

2.3 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，%	≤ 1.0	GB 5009.3
脂肪含量，%	≤ 50.0（纯芝麻酱）	GB 5009.6
	≤ 40.0（纯花生酱）	
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
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
砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

项 目	指 标	检验方法
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	5.0 (以芝麻为主料, 未添加花生的产品) 7.5 (以芝麻为主料, 芝麻占比 71~80%, 添加花生占 20~29% 的产品) 9.0 (以芝麻为主料, 芝麻占比 61~70%, 添加花生占 30~39% 的产品) 10.0 (以芝麻为主料, 芝麻占比 51~60%, 添加花生占 40~49% 的产品) 10.0 (以花生为主料, 花生占 50~60% 的产品) 12.0 (以花生为主料, 花生占 60~70% 的产品) 14.0 (以花生为主料, 花生占 70~80% 的产品) 16.0 (以花生为主料, 花生占 80~90% 的产品) 18.0 (以花生为主料, 花生占 90% 以上的产品) 20.0 (以花生为主料, 花生占 100% 的产品)	GB 5009.22
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	100	GB 4789.3
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《定量包装商品计量监督管理办法》的要求, 按 JJF 1070 规定的方法测定。

2.6 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、菌落总数、大肠菌群、酸价、过氧化值。型式检验按国家相关规定执行。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以花生仁、芝麻中的一种或两种为原料，经过筛选、清洗、烘炒、配料或不配料、混合或不混合、研磨、灌装、包装等工艺加工而成的即食花生酱、芝麻酱及其混合酱。本标准根据《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 LS/T 3220《芝麻酱》和 LS/T 3311《花生酱》制定本企业标准，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。

原阳县青禾里食品有限公司

H N
Q B