



412887S-2026



河南鸿泰粮油有限公司企业标准

Q/HHT 0001S-2026

芝麻酱、花生酱及其制品

2026-09-24 发布

2026-09-24 实施

河南鸿泰粮油有限公司 发布

前 言

本标准由河南鸿泰粮油有限公司提出并起草。

本标准起草人：张盼盼。

H N
Q B

芝麻酱、花生酱及其制品

1 范围

本标准规定了芝麻酱、花生酱及其制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以熟芝麻、熟花生中的一种或两种为主要原料，添加或不添加食用盐、香辛料（粉）、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）、食糖、味精、酿造酱油、酿造食醋、蚝油、鸡精调味料、鸡粉调味料、韭花酱、食用菌（粉）（香菇、杏鲍菇、平菇、双孢蘑菇、羊肚菌、牛肝菌、金针菇、木耳、银耳中的一种或几种）、核桃仁、芝麻粒、花生粒、红枣粉、蜂蜜、食用植物油、起酥油（氢化棕榈油）、食用氢化油（氢化玉米油、氢化椰子油、氢化葵花籽油、氢化大豆油中的一种或几种）、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、食品用香精中的一种或几种，经配料、研磨、灌装、包装等加工而成的芝麻酱、花生酱及其制品。

根据原辅料不同，可分为芝麻酱、花生酱、芝麻花生酱、风味芝麻酱、风味花生酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 熟芝麻、熟花生、核桃仁、芝麻粒、花生粒应符合 GB 19300 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 香辛料（粉）应符合 GB/T15691 的规定。

2.1.4 调味油应符合 NY/T2111 的规定。

2.1.5 食糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.6 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.7 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.8 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

2.1.9 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

2.1.10 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.11 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.12 韭花酱应符合 GB 2718 的规定。

2.1.13 食用菌（粉）应符合 GB 7096 的规定。

2.1.14 红枣粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.15 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.16 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.17 起酥油（氢化棕榈油）应符合 LS/T 3218 和 GB 15196 的规定。

2.1.18 食用氢化油应符合 GB 15196 的规定。

2.1.19 人造奶油应符合 LS/T 3217 和 GB 15196 的规定。

- 2.1.20 代可可脂应符合 GB/T 19343 和 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.21 植脂奶油应符合 SB/T 10419 和 GB 15196 的规定。
- 2.1.22 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.23 5’-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.24 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.25 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.26 食品用香精应符合 GB 30616 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
色泽	具有本品应有的色泽	取适量样品倒入一洁净、无色、透明的烧杯中，自然光下用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
性状	浓稠状，允许有油脂析出	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味，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
水分, g/100g	≤ 1.0 (芝麻酱) 1.5 (花生酱) 10.0 (其他)	GB 5009.3
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
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	20 (以熟花生为主料的产品)	GB 5009.22
	5.0 (以熟芝麻为主料的产品)	

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 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
霉菌, CFU/g ≤	25				GB 4789. 15
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

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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，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，兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、水分。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、熟花生中的一种或两种为主要原料，添加或不添加食用盐、香辛料（粉）、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）、食糖、味精、酿造酱油、酿造食醋、蚝油、鸡精调味料、鸡粉调味料、韭花酱、食用菌（粉）（香菇、杏鲍菇、平菇、双孢蘑菇、羊肚菌、牛肝菌、金针菇、木耳、银耳中的一种或几种）、核桃仁、芝麻粒、花生粒、红枣粉、蜂蜜、食用植物油、起酥油（氢化棕榈油）、食用氢化油（氢化玉米油、氢化椰子油、氢化葵花籽油、氢化大豆油中的一种或几种）、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、食品用香精中的一种或几种，经配料、研磨、灌装、包装等加工而成的芝麻酱、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，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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南鸿泰粮油有限公司