



413371S-2025



河南征轮味业有限公司企业标准

Q/HZW 0011S-2025

坚果籽类酱

2025-11-26 发布

2025-11-26 实施

河南征轮味业有限公司 发布

前 言

本标准由河南征轮味业有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人:杜爱萍。

H N

Q B

坚果籽类酱

1 范围

本标准规定了坚果籽类酱的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于坚果籽类酱，根据产品不同可分为：原味坚果籽类酱和混合坚果籽类酱。

原味坚果籽类酱是以芝麻（白芝麻、黑芝麻）、花生仁、腰果仁、核桃仁、奇亚籽、亚麻籽、开心果仁、夏威夷果、碧根果、巴旦木、葵花籽仁、南瓜籽、榛子中的一种或几种为原料，经筛选、清洗或不清洗、炒制、脱皮或不脱皮、混合或不混合、研磨（或先研磨后混合或不混合），经搅拌、乳化、灌装、包装而成的原味坚果籽类酱。

混合坚果籽类酱是以芝麻（白芝麻、黑芝麻）、花生仁、腰果仁、核桃仁、奇亚籽、亚麻籽、开心果仁、夏威夷果、碧根果、巴旦木、葵花籽仁、南瓜籽、榛子中的一种或几种为原料，经筛选、清洗或不清洗、炒制、脱皮或不脱皮、混合或不混合、研磨（或先研磨后混合或不混合），添加奇亚籽（熟）、亚麻籽、芥末籽、椒盐（固态复合调味料）、鸭蛋黄、抹茶粉、可可粉、脱脂奶粉、食用盐、绵白糖、白砂糖、小麦粉（熟）、食用淀粉、花生蛋白粉、食用香辛料粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、食用调味油、食用植物油、蜂蜜、味精、酿造酱油、酿造食醋、蚝油、鸡精调味料、鸡粉调味料、海虾粉、猪肝粉、起酥油（氢化棕榈油）、人造奶油、代可可脂、植脂奶油中的一种或几种，添加或不添加酵母抽提物、呈味核苷酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、单，双甘油脂肪酸酯、海藻酸钠、酪蛋白酸钠、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经调配、混合、搅拌、乳化、灌装、包装而成的混合坚果籽类酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 芝麻（白芝麻、黑芝麻）、花生仁、腰果仁、核桃仁、奇亚籽、亚麻籽、开心果仁、夏威夷果、碧根果、巴旦木、葵花籽仁、南瓜籽、榛子应符合 GB 19300 的规定。

2.1.2 芥末籽应符合 GB/T 32730 的规定。

2.1.3 鸭蛋黄应符合 GB 2749 的规定。

2.1.4 椒盐（固态复合调味料）应符合 GB 31644 的规定。

2.1.5 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。

2.1.6 脱脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.7 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

2.1.8 绵白糖应符合 GB/T 1445 和 GB 13104 的规定。

2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.10 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.1.11 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

- 2.1.12 花生蛋白粉应符合 GB/T 44616 的规定。
- 2.1.13 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.14 食用调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.15 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.17 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.18 酿造酱油应符合 GB/T 18186、GB 2717 的规定。
- 2.1.19 酿造食醋应符合 GB/T 18187、GB 2719 的规定。
- 2.1.20 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.21 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 或 GB/T 45352 的规定。
- 2.1.22 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 或 GB 31644 的规定。
- 2.1.23 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.24 起酥油（氢化棕榈油）应符合 GB/T 38069 的规定。
- 2.1.25 人造奶油应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.26 代可可脂应符合 GB/T 19343、GB 9678.2 的规定。
- 2.1.27 植脂奶油应符合 QB/T 8121 或 SB/T 10419 的规定。
- 2.1.28 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.29 黄原胶应符合 GB 1886.41 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 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.32 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.33 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.34 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.35 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.36 海虾粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.37 猪肝粉应符合 GB 2726 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	半固态酱状	从样品中随机取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水
色 泽	具有产品应有的色泽	
气 味、滋 味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	

杂质	无肉眼可见外来杂质	漱口，品其滋味
----	-----------	---------

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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 15.0（仅限添加食用盐的产品）	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	≤ 0.5	GB 5009.227
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	20（以花生仁为主料的产品）	GB 5009.22
	5.0（其他产品）	

注：本标准中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
霉菌，CFU/g	≤	25			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。

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

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。

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、菌落总数、大肠菌群，型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于坚果籽类酱，根据产品不同可分为：原味坚果籽类酱和混合坚果籽类酱。

原味坚果籽类酱是以芝麻（白芝麻、黑芝麻）、花生仁、腰果仁、核桃仁、奇亚籽、亚麻籽、开心果仁、夏威夷果、碧根果、巴旦木、葵花籽仁、南瓜籽、榛子中的一种或几种为原料，经筛选、清洗或不清洗、炒制、脱皮或不脱皮、混合或不混合、研磨（或先研磨后混合或不混合），经搅拌、乳化、灌装、包装而成的原味坚果籽类酱。

混合坚果籽类酱是以芝麻（白芝麻、黑芝麻）、花生仁、腰果仁、核桃仁、奇亚籽、亚麻籽、开心果仁、夏威夷果、碧根果、巴旦木、葵花籽仁、南瓜籽、榛子中的一种或几种为原料，经筛选、清洗或不清洗、炒制、脱皮或不脱皮、混合或不混合、研磨（或先研磨后混合或不混合），添加奇亚籽（熟）、亚麻籽、芥末籽、椒盐（固态复合调味料）、鸭蛋黄、抹茶粉、可可粉、脱脂奶粉、食用盐、绵白糖、白砂糖、小麦粉（熟）、食用淀粉、花生蛋白粉、食用香辛料粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、食用调味油、食用植物油、蜂蜜、味精、酿造酱油、酿造食醋、蚝油、鸡精调味料、鸡粉调味料、海虾粉、猪肝粉、起酥油（氢化棕榈油）、人造奶油、代可可脂、植脂奶油中的一种或几种，添加或不添加酵母抽提物、呈味核苷酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、单，双甘油脂肪酸酯、海藻酸钠、酪蛋白酸钠、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经调配、混合、搅拌、乳化、灌装、包装而成的混合坚果籽类酱。

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，参照 GB 19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》制定本企业标准，作为本企业组织生产、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。

河南征轮味业有限公司