



410323S-2026



清丰县阳邵乡潮汪陈家香油企业标准

Q/QCJ 0001S-2026

芝麻酱制品及花生酱制品

2026-02-10 发布

2026-02-10 实施

清丰县阳邵乡潮汪陈家香油 发布

前 言

本标准由清丰县阳邵乡潮汪陈家香油提出并起草。

本标准主要起草人：陈军帅。

H N

Q B

芝麻酱制品及花生酱制品

1 范围

本标准规定了芝麻酱制品及花生酱制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以芝麻酱（以芝麻为原料，经筛选、漂洗、烘炒、磨酱）、花生酱（以花生仁为原料，经筛选、烘炒、脱红衣、磨酱）中的一种或两种为主要原料，添加或不添加香辛料粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、食用植物油、调味油、碎坚果籽类仁（芝麻、花生仁、奇亚籽仁、腰果仁、杏仁、核桃仁、葵花籽仁中的一种或几种）、食用盐、食用淀粉、食糖、淀粉糖、蜂蜜、味精、蚝油、复合调味料、豆瓣酱、黄豆酱、番茄酱、甜面酱、酵母抽提物、酿造酱油、酿造食醋中的一种或几种，添加或不添加D-异抗坏血酸钠、维生素C、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经混合、灌装、包装而成的即食芝麻酱制品及花生酱制品。

根据所用原辅料不同，产品分类为：以芝麻为主的产品【混合芝麻酱、风味芝麻酱、花生芝麻调和酱】、以花生仁为主的产品【混合花生酱、风味花生酱、芝麻花生调和酱】。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 芝麻、花生仁、碎坚果籽类仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.2 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.3 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.10 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.11 蚝油应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.12 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.13 豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.14 番茄酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.15 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.16 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.17 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.18 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.19 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。

2.1.20食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.21食品用香料应符合 GB 29938 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，允许有油脂析出	取适量样品，倒入洁净的烧杯中，自然光下肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口后品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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，%	≤ 8.0	GB 5009.3
^a 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
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.19	GB 5009.12
^b 无机砷（以As计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 20（以炒花生仁为主料的产品） 5.0（以炒芝麻为主料的产品）	GB 5009.22

注1：a不适用于含发酵型配料和酸性配料的产品；

b可先测定总砷，当总砷水平不超过无机砷限量值时，不必测定无机砷；否则需再测定无机砷。

注2：*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	
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
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

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

食品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

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以芝麻酱（以芝麻为原料，经筛选、漂洗、烘炒、磨酱）、花生酱（以花生仁为原料，经筛选、烘炒、脱红衣、磨酱）中的一种或两种为主要原料，添加或不添加香辛料粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、食用植物油、调味油、碎坚果籽类仁（芝麻、花生仁、奇亚籽仁、腰果仁、杏仁、核桃仁、葵花籽仁中的一种或几种）、食用盐、食用淀粉、食糖、淀粉糖、蜂蜜、味精、蚝油、复合调味料、豆瓣酱、黄豆酱、番茄酱、甜面酱、酵母抽提物、酿造酱油、酿造食醋中的一种或几种，添加或不添加D-异抗坏血酸钠、维生素C、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经混合、灌装、包装而成的即食芝麻酱制品及花生酱制品。

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，制订本企业标准，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。

清丰县阳邵乡潮汪陈家香油