



410289S-2026

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	具有本品应具有色泽	
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。

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，参考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。

原阳县百味佳调味品有限公司