



411185S-2026



南阳零翼农业科技发展有限公司企业标准

Q/NLY 0013S-2026

# 混合芝麻花生酱

2026-05-11 发布

2026-05-11 实施

南阳零翼农业科技发展有限公司 发布

## 前 言

本标准由南阳零翼农业科技发展有限公司提出并起草。

本标准起草人：孙蓓蓓。

H N

Q B

# 混合芝麻花生酱

## 1 范围

本标准规定了混合芝麻花生酱的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以花生仁，芝麻为原料，花生仁经筛选，烘炒，研磨，芝麻经筛选，淘洗，烘炒，研磨；添加或不添加香辛料粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、陈皮粉、栀子粉、白芷粉、甘草粉、枸杞子粉、茯苓粉、葱、姜、蒜、鸡粉调味料、豆瓣酱、味精、蚝油、甜面酱、豆豉、小麦粉、小麦淀粉、黄豆蛋白、花生蛋白、大枣、食用植物油中的一种或几种，经混合，搅拌，均质，灌装而制成的混合芝麻花生酱。

根据配料不同可分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

2.1.1 花生仁 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.2 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.3 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.4 陈皮粉、栀子粉、白芷粉、甘草粉、枸杞子粉、茯苓粉应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

2.1.5 葱、姜、蒜应无虫蚀、无发霉变质，且符合 GB 2761、GB 2762 的规定。

2.1.6 鸡粉调味料 SB/T 10415 的规定。

2.1.7 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。

2.1.8 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.9 蚝油 GB/T 21999 或 GB 10133 的规定。

2.1.10 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。

2.1.11 豆豉应符合 GB/T 42464 的规定。

2.1.12 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.13 小麦淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.14 黄豆蛋白、花生蛋白应符合 GB 20371 的规定。

2.1.15 大枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.16 食用植物油应符合 GB 2716 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	粘稠状或凝固状浆体，允许有油脂析出	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然

色泽	具有本品应有的色泽	光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
气味、滋味	具有该产品应有滋味、气味，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
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.19	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg ≤	17（适用于花生占比 80%的产品） 15.5（适用于花生占比 70-80%的产品） 14（适用于花生占比 60-70%的产品） 12.5（适用于花生占比 50-60%的产品） 11（适用于花生占比 40-50%的产品） 9.5（适用于花生占比 30-40%的产品） 8（适用于花生占比 20-30%的产品） 6.5（适用于花生占比 10-20%的产品） 5（适用于花生占比<10%的产品）	GB 5009.22
注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 使用发酵型配料（豆豉、豆瓣酱、甜面酱）的产品，酸价指标不检测。		

### 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 <sup>1</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
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
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

应符合 JJF 1070 的规定。

## 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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以花生仁，芝麻为原料，花生仁经筛选，烘炒，研磨，芝麻经筛选，淘洗，烘炒，研磨；添加或不添加香辛料粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、陈皮粉、栀子粉、白芷粉、甘草粉、枸杞子粉、茯苓粉、葱、姜、蒜、鸡粉调味料、豆瓣酱、味精、蚝油、甜面酱、豆豉、小麦粉、小麦淀粉、黄豆蛋白、花生蛋白、大枣、食用植物油中的一种或几种，经混合，搅拌，均质，灌装而制成的混合芝麻花生酱。

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，参照相关国标、行标的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳零翼农业科技发展有限公司

H N  
Q B