



410699S-2026



河南福轩食品有限公司企业标准

Q/HFX 0002S-2026

坚果籽类酱及其制品

2026-03-27 发布

2026-03-27 实施

河南福轩食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南福轩食品有限公司提出。
本标准起草单位：河南福轩食品有限公司。
本标准主要起草人：陈魁元。

H N

Q B

坚果籽类酱及其制品

1 范围

本标准规定了坚果籽类酱及其制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于坚果籽类【烘炒芝麻（白芝麻、黑芝麻）、烘炒花生、烘炒核桃、烘炒亚麻籽、烘炒扁桃仁、烘炒榛子仁、烘炒开心果仁、烘炒南瓜子仁、烘炒葵花籽仁、烘炒松子仁、烘炒腰果、烘炒夏威夷果仁中的一种或几种】为主要原料，经研磨，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）、绵白糖、白砂糖、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）、坚果碎、核桃仁（粉碎）、芝麻、花生仁（粉碎）、花生粉、紫苏籽、紫苏籽粉、红枣粉、蜂蜜、食用植物油、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）、黄豆酱、豆瓣酱、韭花酱、韭花酱粉、甜面酱、番茄酱、虾酱、柱侯酱、豆腐乳（粉）、鱼露、复合调味料、食用淀粉、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、单，双甘油脂肪酸酯、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，再经调配或不调配、混合或不混合、均质乳化或不均质乳化、灌装、灭菌或不灭菌、冷却或不冷却、包装等加工而成的坚果籽类酱及其制品。

根据所用原辅料不同，可分为：单一坚果籽类酱、混合坚果籽类酱、坚果籽类酱制品（风味坚果籽类酱）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 坚果籽类应符合 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 绵白糖应符合 GB/T 1445 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.8 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.9 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.10 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.11 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 和 GB 31644 的规定。

- 2.1.12 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.13 韭花酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.14 食用菌（粉）应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.15 核桃仁、芝麻、花生仁、花生粉、坚果碎应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.16 红枣粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.17 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.18 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.19 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.20 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.21 韭花酱应符合 SB/T 10439 的规定。
- 2.1.22 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.23 番茄酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.24 虾酱应符合 SC/T 3602 和 GB 10133 的规定。
- 2.1.25 柱侯酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.26 人造奶油应符合 LS/T 3217 和 GB 15196 的规定。
- 2.1.27 代可可脂应符合 GB/T 19343 和 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.28 植脂奶油应符合 SB/T 10419 和 GB 15196 的规定。
- 2.1.29 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.30 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.31 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.32 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.33 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.34 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.35 起酥油(氢化棕榈油)应符合 GB/T 38069 的规定。
- 2.1.36 食用氢化油应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.37 豆腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.38 豆腐乳粉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.39 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.40 食用淀粉应符合 GB 30637 的规定。
- 2.1.41 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.42 韭花酱粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.43 紫苏籽、紫苏籽粉所用原料紫苏籽应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.44 鱼露应符合 GB/T 42463 或 SB/T 10324 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，允许有油脂析出	从混合均匀的样品中取出适量置于一白瓷盘或烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
滋味和气味	具有产品应有的滋味和气味、无哈喇味、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 (花生酱、芝麻酱) 10.0 (其他)	GB 5009.3
食用盐 ^a (以 NaCl 计), g/100g	≤ 15.0	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	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 20 (以烘炒花生为主要原料的产品) 5.0 (其他)	GB 5009.22
注: a 适用于添加食用盐产品的检验。 * 该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	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；食药物质的使用应符合国家相关公告。

3 检验

出厂检验检验项目：感官要求、水分、酸价、过氧化值、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于坚果籽类【烘炒芝麻（白芝麻、黑芝麻）、烘炒花生、烘炒核桃、烘炒亚麻籽、烘炒扁桃仁、烘炒榛子仁、烘炒开心果仁、烘炒南瓜子仁、烘炒葵花籽仁、烘炒松子仁、烘炒腰果、烘炒夏威夷果仁中的一种或几种】为主要原料，经研磨，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）、绵白糖、白砂糖、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）、坚果碎、核桃仁（粉碎）、芝麻、花生仁（粉碎）、花生粉、紫苏籽、紫苏籽粉、红枣粉、蜂蜜、食用植物油、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）、黄豆酱、豆瓣酱、韭花酱、韭花酱粉、甜面酱、番茄酱、虾酱、柱侯酱、豆腐乳（粉）、鱼露、复合调味料、食用淀粉、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、单，双甘油脂肪酸酯、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，再经调配或不调配、混合或不混合、均质乳化或不均质乳化、灌装、灭菌或不灭菌、冷却或不冷却、包装等加工而成的坚果籽类酱及其制品。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》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南福轩食品有限公司