

Q/YXY

可克达拉市艺香源小磨香油坊（个体工商户）
食 品 安 全 企 业 标 准

Q/YXY 0001S—2026

芝麻酱及其制品

2026-04-07 发布

2026-04-10 实施

可克达拉市艺香源小磨香油坊（个体工商户） 发布



前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例，为保证产品质量，按照GB/T1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求，特制定本企业产品标准，为社会监督提供依据。

本标准于2026年04月07日首次发布。

本标准由可克达拉市艺香源小磨香油坊（个体工商户）提出；

本标准由可克达拉市艺香源小磨香油坊（个体工商户）起草；

本标准起草人：康鹏玲、古丽巴哈尔·肉扎洪。

本标准批准人：杨大力。



芝麻酱及其制品

1.范围

本标准规定了芝麻酱及其制品的技术要求、试验方法、检验规则、包装、运输、贮存的要求。

本标准适用于以白芝麻、黑芝麻、花生仁中的一种或几种为主要原料，经筛选、清洗、焙炒、研磨，添加或不添加食用盐、小麦粉（熟）、食用玉米淀粉、香辛料粉（葱、大蒜、姜、辣椒、洋葱、花椒、香葱、青花椒、肉桂、肉豆蔻、小茴香、八角、孜然、白胡椒、黑胡椒、桂皮、草果等中的一种或几种）、调味油（花椒油、麻椒油、辣椒油、藤椒油等中的一种或几种）、食糖、味精、酿造酱油、酿造食醋、蚝油、鸡精调味料、鸡粉调味料、食用菌及其制品中的一种或几种、核桃仁、芝麻、花生粒、蜂蜜、腐乳、食用植物油中的一种或几种、酵母抽提物、食品添加剂、食品用香精中的一种或几种，经调配、混合、灌装、包装等加工而成的芝麻酱及其制品。

根据所用原辅料不同，产品可分为以下品种：纯芝麻酱、芝麻花生酱、风味芝麻酱、芝麻调和酱等。

2.规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB2716	食品安全国家标准	植物油
GB2717	食品安全国家标准	酱油
GB2720	食品安全国家标准	味精
GB2721	食品安全国家标准	食用盐
GB2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准
GB2761	食品安全国家标准	食品中真菌毒素限量
GB2762	食品安全国家标准	食品中污染物限量
GB2763	食品安全国家标准	食品中农药最大残留限量
GB4789.1	食品安全国家标准	食品微生物学检验 总则
GB4789.4	食品安全国家标准	食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB4789.10	食品安全国家标准	食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB4806.5	食品安全国家标准	玻璃制品
GB4806.7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品
GB5009.3	食品安全国家标准	食品中水分的测定
GB5009.11	食品安全国家标准	食品中总砷及无机砷的测定
GB5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
GB5009.22	食品安全国家标准	食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
GB5009.227	食品安全国家标准	食品中过氧化值的测定
GB5009.229	食品安全国家标准	食品中酸价的测定
GB5749	生活饮用水卫生标准	
GB7096	食品安全国家标准	食用菌及其制品
GB7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则



GB9683	复合食品包装袋卫生标准
GB10133	食品安全国家标准 水产调味品
GB13104	食品安全国家标准 食糖
GB14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB14963	食品安全国家标准 蜂蜜
GB28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB29921	食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB31637	食品安全国家标准 食用淀粉
GB31644	食品安全国家标准 复合调味料
GB/T191	包装储运图示标志
GB/T1532	花生
GB/T6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T11761	芝麻
GB/T15691	香辛料调味品通用技术条件
GB/T17876	包装容器 塑料防盗瓶盖
GB/T18186	酱油质量通则
GB/T18187	酿造食醋
GB/T20886.2	酵母产品质量要求 第2部分：酵母加工制品
GB/T21725	天然香辛料 分类
GB/T30383	生姜
SB/T10170	腐乳
SB/T10371	鸡精调味料
SB/T10415	鸡粉调味料
GH/T1194	大蒜
LS/T3220	芝麻酱
JJF1070	定量包装商品净含量计量检验规则

国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原辅料要求及生产加工过程卫生要求

3.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。

3.1.2 白芝麻、黑芝麻符合 GB/T11761 和 GB19300 的规定。花生仁符合 GB/T1532 和 GB19300 的规定。

3.1.3 食用盐符合 GB2721 的规定。小麦粉符合 GB/T1355 的规定。食用玉米淀粉符合 GB31637 的规定。天然香辛料粉（葱、大蒜、姜、辣椒、洋葱、花椒、香葱、青花椒、肉桂、肉豆蔻、小茴香、八角、孜然、白胡椒、黑胡椒、桂皮、草果等）符合 GB/T15691 的规定。调味油（花椒油、麻椒油、辣椒油、藤椒油）符合 GB31644 的规定。食糖（绵白糖、白砂糖等）符合 GB13104 的规定。味精符合 GB2720 的规定。酿造酱油符合 GB/T18186 和 GB2717 的规定。酿造食醋符合 GB/T18187 和 GB2719 的规定。蚝油符合 GB10133 的规定。鸡精调味料符合 SB/T10371 的规定。鸡粉调味料符合 SB/T10415 的规定。腐乳符合 SB/T10170 的规定。食用菌及其制品（香菇、杏鲍菇、平菇、双孢蘑菇、羊肚菌、牛肝菌、金针菇等）符合 GB7096 的规定。核桃仁、芝麻、花生粒符合 GB19300 的规定。蜂蜜符合 GB14963 的规定。食用植物油（芝麻油、大豆油、花生油、菜籽油、玉米油、葵花籽油等）符合 GB2716 的规定。酵母抽提物符合 GB/T20886.2 的规定。其他辅料符合相应的食品标准和有关规定。

3.1.4 食品添加剂质量符合相应的安全标准和有关规定。食品用香精符合 GB30616 的规定。

3.1.5 生产用水符合 GB5749 的规定。



3.1.6 生产加工过程的卫生要求：符合 GB14881 的规定。

3.2 感官要求

感官要求符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有产品应有的色泽。	GB31644
状 态	具有产品应有的状态，无霉变，无正常视力可见外来异物。	
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味，无异嗅。	

3.3 理化指标

理化指标符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分含量/ (%) \leq	1.0 (纯芝麻酱)	GB5009. 3
酸价 (以脂肪计) (KOH) / (mg/g) \leq	3.0	GB5009. 229
过氧化值 (以脂肪计) / (%) \leq	0.25	GB5009. 227
黄曲霉毒素 B ₁ / (μ g/kg) \leq	5.0 (花生及其制品: 20)	GB5009. 22
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg) \leq	(纯芝麻酱、芝麻花生酱: 0.19) (其他产品: 0.9)	GB5009. 12
无机砷 (以 As 计) / (mg/kg) \leq	0.1	GB5009. 11

注：1、农药残留限量符合 GB2763 的规定。
2、铅指标严于 GB2762。
3、无机砷限量可先测定其总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定。

3.4 微生物限量

即食类微生物限量符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案及限量 (若非指定，均以/25g 或/25ml 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB4789. 4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g (CFU/mL)	1000CFU/g (CFU/mL)	GB4789. 10

注：样品的采集和处理按 GB4789. 1 执行。

3.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定。

3.6 净含量及允许短缺量

符合国家市场监督管理总局令第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF1070 规定的方法测定。



4 检验规则

4.1 组批与抽样

4.1.1 组批：同一批原料（配料）、同一生产日期、同一班次、同一规格、同一品种生产的产品为一批。

4.1.2 抽样：在检验外包装后，按每批总箱数 3% 抽样，抽样数量按照试验项目的实际要求执行，分成两份，一份检验，另一份留样备查。

4.2 检验类别

4.2.1 出厂检验：出厂检验项目为：感官、水分（纯芝麻酱测定）、酸价、过氧化值、净含量。

4.2.2 型式检验

型式检验每半年至少进行一次，有下列情形之一时也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 停产半年以上，恢复生产时；
- c) 当原料、工艺有较大变动时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 国家执法监督机构提出进行型式检验要求时；
- f) 型式检验项目为本标准 3.2-3.6 的所有项目。

4.3 判定规则

产品按本标准检验，全部项目合格、则判该批产品为合格品，检验结果中，若有一项指标或一项以上指标不合格，则使用备查样品进行复查，复检结果仍有一项不合格，则判定该批产品不合格。微生物指标不合格不得复检。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标签

定型包装产品的标签符合 GB7718、GB28050 的规定和国家相关规定的要求。

5.2 包装

内包装符合食品包装袋符合 GB9683 的规定，塑料袋（瓶、盒、罐）符合 GB4806.7 的规定。内包装玻璃瓶符合 GB4806.5 的规定，瓶盖符合 GB/T17876 的规定，产品外包装瓦楞纸箱符合 GB/T6543 的规定，包装储运图示标志符合 GB/T191 规定，包装规格为 220g/瓶，也可根据市场需要设置其他包装规格。

5.3 运输

运输工具清洁卫生，不得与有毒、有害、有异味有污染的物品混运。运输中应避免受潮、受压、暴晒，按照产品贮存要求运输。

5.4 贮存

产品贮存在清洁、阴凉、干燥、通风的仓库内，并离墙应在 30cm 以上、离地应在 20cm 以上。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

5.5 保质期

按本标准规定的条件储存、运输，定型包装产品的保质期由产品特性及包装形式来确定。

兵团食品安全企业标准编制说明



标准名称	芝麻酱及其制品	标准主要起草人	康鹏玲、古丽巴哈尔·肉扎洪
工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）			
<p>为了制定严于国家标准的食品安全企业标准，本企业加强生产芝麻酱及其制品的原料、生产工艺、生产过程、终产品的卫生监督，特制定本标准。</p> <p>本企业标准在格式和内容上严格按 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》和《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定执行，参照 GB31644《食品安全国家标准 复合调味料》，按照产品的特性确定了产品的技术要求、生产工艺过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存，经过反复试验，产品各项指标均符合国家标准的要求，该企业标准能够指导生产出合格的产品，上报新疆生产建设兵团卫生健康委员会受理备案。</p>			
标准主要内容的确定依据〔食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求等〕			
<p>1、原料：白芝麻、黑芝麻符合 GB/T11761 和 GB19300 的规定。花生仁符合 GB/T1532 和 GB19300 的规定。食用盐符合 GB2721 的规定。小麦粉符合 GB/T1355 的规定。食用玉米淀粉符合 GB31637 的规定。天然香辛料粉（葱、大蒜、姜、辣椒、洋葱、花椒、香葱、青花椒、肉桂、肉豆蔻、小茴香、八角、孜然、白胡椒、黑胡椒、桂皮、草果等）符合 GB/T15691 的规定。调味油（花椒油、麻椒油、辣椒油、藤椒油）符合 GB31644 的规定。食糖（绵白糖、白砂糖等）符合 GB13104 的规定。味精符合 GB2720 的规定。酿造酱油符合 GB/T18186 和 GB2717 的规定。酿造食醋符合 GB/T18187 和 GB2719 的规定。蚝油符合 GB10133 的规定。鸡精调味料符合 SB/T10371 的规定。鸡粉调味料符合 SB/T10415 的规定。腐乳符合 SB/T10170 的规定。食用菌及其制品（香菇、杏鲍菇、平菇、双孢蘑菇、羊肚菌、牛肝菌、金针菇等）符合 GB7096 的规定。核桃仁、芝麻、花生粒符合 GB19300 的规定。蜂蜜符合 GB14963 的规定。食用植物油（芝麻油、大豆油、花生油、菜籽油、玉米油、葵花籽油等）符合 GB2716 的规定。酵母抽提物符合 GB/T20886.2 的规定。其他辅料符合相应的食品标准和有关规定。食品添加剂质量符合相应的安全标准和有关规定。食品用香精符合 GB30616 的规定。生产用水符合 GB5749 的规定，生产加工过程的卫生要求符合 GB14881 的规定。</p> <p>2、生产工艺：以白芝麻、黑芝麻、花生仁中的一种或几种为主要原料，经筛选、清洗、焙炒、研磨，添加或不添加食用盐、小麦粉（熟）、食用玉米淀粉、香辛料粉（葱、大蒜、姜、辣椒、洋葱、花椒、香葱、青花椒、肉桂、肉豆蔻、小茴香、八角、孜然、白胡椒、黑胡椒、桂皮、草果等中的一种或几种）、调味油（花椒油、麻椒油、辣椒油、藤椒油等中的一种或几种）、食糖、味精、酿造酱油、酿造食醋、蚝油、鸡精调味料、鸡粉调味料、食用菌及其制品中的一种或几种、核桃仁、芝麻、花生粒、蜂蜜、腐乳、食用植物油中的一种或几种、酵母抽提物、食品添加剂、食品用香精中的一种或几种，经调配、混合、灌装、包装等加工而成的芝麻酱、花生酱及其制品。</p> <p>3、参照 GB31644《食品安全国家标准 复合调味料》的规定设置感官指标：具有产品应有的色泽。具有产品应有的状态，无霉变，无正常视力可见外来异物。具有产品应有的滋味和气味，无异味，无异嗅，符合 GB2716 的规定。参照 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定：铅、无机砷，符合 GB2762 的规定。参照 GB2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》制定黄曲霉毒素 B₁，符合 GB2761 的规定。参照 LS/T3220《芝麻酱》制定水分、酸价、过氧化值。参照 GB29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》制定致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）符合 GB29921 的规定。</p>			
产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况			
<p>本标准中检验方法均引用了现行国家标准，感官：按 GB31644 规定的方法测定。水分：按 GB5009.3 规定的方法测定。黄曲霉毒素 B₁：按 GB5009.22 规定的方法测定。酸价：按 GB5009.229 规定的方法测定。过氧化值：按 GB5009.227 规定的方法测定。铅：按 GB5009.12 规定的方法测定。无机砷：按 GB5009.11 规定的方法测定。沙门氏菌：按 GB4789.4 规定的方法测定。金黄色葡萄球菌：按 GB4789.10 规定的方法测定。净含量：按 JJF1070 规定的方法测定。</p>			



<p>产品按照本标准规定的方法进行验证后，符合本企业标准和相应的国家标准的要求。</p>
<p>与有关法律、法规和强制性标准的关系，企业标准比较情况说明（详细说明企业标准制定过程中与相关国家标准、地方标准比较情况）</p> <p>符合《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、GB31644《食品安全国家标准 复合调味料》、GB2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB5749《生活饮用水卫生标准》、GB7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》。</p>
<p>企业标准严于食品安全国家标准或者自治区地方标准的说明</p> <p>与国标相比，本标准的铅指标严于国标，GB2762 中坚果及籽类铅$\leq 0.2\text{mg/kg}$，本标准设定铅$\leq 0.19\text{mg/kg}$。GB2762 中调味品（香辛料类除外）铅$\leq 1.0\text{mg/kg}$，本标准设定铅$\leq 0.9\text{mg/kg}$。</p>
<p>备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明</p> <p>本标准在新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。</p>

附件1:

兵团食品安全企业标准备案登记表

食品生产企业名称	可克达拉市艺香源小磨香油坊（个体工商户）			
注册地址	新疆可克达拉市辽河东路 510 号-C69 号			
法定代表人/负责人	杨大力	联系电话	18194929258	
企业备案事项联系人	陶园园	联系电话	18699126658	
企业标准名称	芝麻酱及其制品	企业标准编号	Q/YXY 0001S-2026	
适用的食品类别与代码	食品分类号：复合调味料 12.10 (在 GB 2760 附录 E 中的食品类别与代码)			
食品安全相关内容	严于食品安全国家标准或新疆维吾尔自治区食品安全地方标准指标	项目	食品安全国家（地方）标准	企业标准指标值
		标准名称（标准号）	项目指标值	
	铅	食品安全国家标准 食品中污染物限量（GB2762）	调味品(香辛料类除外)≤1.0mg/kg 坚果及籽类≤0.2mg/kg	其他≤0.9mg/kg 纯芝麻酱、芝麻花生酱≤0.19mg/kg
其他食品安全相关内容	企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应法律法规、食品安全国家标准、食品安全地方标准及相关规定要求。 <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合			
企业自我承诺	一、本企业提交的企企业标准文本内容及其全部备案资料的真实性、合法性负责，如有不实之处，本企业愿承担全部法律责任。 二、本企业将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。本企业违反法律法规及相关规定导致的后果承担全部法律责任。 三、企业标准中凡不符合食品安全标准的，以及标准使用中自己发现或他人提出存在确需修改情形的，一经发现即刻修订本企业标准。 四、本企业承诺已充分了解《食品安全法》及相关规定，并同意受理机关依法公开企企业标准备案信息【备案登记表及企企业标准文本（含编制说明）】。			
法定代表人签字： 企业盖章	杨大力 2026 年 04 月 08 日			

注：凡备案的食品安全内容与食品安全国家标准或者地方标准冲突的该备案自动废止。

企业更新标准备案后，原备案自行废止。

新疆生产建设兵团卫生健康委员会制