

Q/JKSP

图木舒克军垦食品有限公司
食 品 企 业 标 准

Q/JKSP 0003S—2026



虎坚果酱

2026-08-14 发布

2026-08-17 实施

图木舒克军垦食品有限公司 发布

前 言



本标准依据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、GB 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》的规定编制。

本标准食品安全指标严格遵循 GB 19300、GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763、
GB 29921 等国家强制性食品安全标准；质量指标参考坚果籽类酱通用技术要求，结合油
莎豆原料特性及企业实际生产工艺制定。

本标准由图木舒克军垦食品有限公司提出并归口管理。

本标准起草单位：图木舒克军垦食品有限公司。

本标准起草人：张晓霞

本标准批准人：魏劫

本标准首次发布日期：2026年8月14日。

虎坚果酱



1 范围

本标准规定了油莎豆酱的术语和定义、技术要求、生产加工卫生要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以熟制脱皮油莎豆为主要原料，经筛选、烘烤、精细研磨，添加油莎豆油，经搅拌、灌装、密封制成的非发酵型油莎豆酱。

产品归类：炒货食品及坚果制品（坚果与籽类酱泥）。

本标准不适用于发酵型油莎豆酱、调味复配油莎豆酱。

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。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群测定
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	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
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.22	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB 5009.37	食品安全国家标准 植物油卫生标准的分析方法
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 19300	食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1

油莎豆：应符合 GB 19300、GB 2762、GB 2763 要求，成熟饱满、无霉变、无虫蛀、无异味。

3.1.2



油莎豆油：应符合 LS/T3259 要求。

3.1.3

食用盐：应符合 GB 2721 要求。

3.1.4

内包装塑料复合食品包装袋符合 GB 9683、GB 4806.7 的规定，外包装瓦楞纸箱符合 GB/T 6543 的规定。

3.2 感官指标

在自然光、常温下观察，应符合下表规定：

项目	要求	检验方法
色泽	呈油莎豆酱固有的淡黄色至黄褐色，色泽均匀	取混匀后的试样约 20 g，置于洁净、干燥、无异味的白瓷盘中，在自然光、温度 20℃~25℃、无异味环境条件下，目视观察样品的色泽、组织状态；采用扇闻法嗅闻样品气味；取适量样品入口，细嚼品尝滋味，清水漱口，
气味	具有油莎豆特有的浓郁烘烤香味，无异味	
滋味	口感细腻，无酸败、哈喇、焦糊、霉味及其他异味	
性状	细腻均匀酱状，粘稠度适中，允许轻微油脂析出，无结块、无霉点、无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标

项目	指标	检验依据
水分，g/100g ≤	8.0	GB 5009.3
总灰分，g/100g ≤	4.0	GB 5009.4
酸价（以脂肪计），mg/g ≤	3.0	GB 5009.37
过氧化值（以脂肪计）g/100g ≤	0.25	GB 5009.37
铅（Pb）/（mg/kg） ≤	0.2	GB 5009.12
砷（As）/（mg/kg） ≤	0.1	GB 5009.11

3.4 微生物指标

微生物项目	限量	检验方法
菌落总数，CFU/g	$n=5, c=2, m=10^4, M=10^5$	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	$n=5, c=2, m=10, M=100$	GB 4789.3
霉菌，CFU/g ≤	25	GB 4789.15
沙门氏菌（25g）	$n=5, c=0$ ，不得检出	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g ≤	$n=5, c=1$ ，不得检出	GB 4789.10

3.5 真菌毒素限量

黄曲霉毒素 B₁ ≤ 5.0 μg/kg，符合 GB 19300、GB 2761 规定。



3.6 食品添加剂

本产品不添加防腐剂、人工色素、香精；

4 试验方法

4.1 感官指标

感官：目视、鼻嗅、口尝检验

4.2 理化指标

按本标准3.3对应国标方法执行

4.3 微生物指标

按本标准3.4对应国标方法执行

4.4 真菌毒素

黄曲霉毒素B₁ 按GB5009.22对应国标方法执行

5 检验规则

5.1 检验分类

产品的检验分出厂检验和型式检验。

5.2 出厂检验

5.2.1 出厂检验项目为：感官、水分、净含量、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。

5.3 型式检验

5.3.1 每年至少一次；原料变更、工艺变更、停产复产、抽检不合格、监管要求时必须做全项目型式检验。

5.4 组批与抽样

批次：同一生产线、同一原料、同一工艺、同一生产日期、同一规格产品为一批次。

抽样：每批随机抽取代表性样品，满足全项目检测用量。

5.5 判定

所有项目合格判该批次合格；

理化、致病菌、真菌毒素任意一项不合格即判不合格，不得复检；

一般感官轻微瑕疵可复检判定。

6 标志、包装、运输、贮存



6.1 标志

预包装标签符合 GB 7718、GB 28050 规定；
产品执行标准号：Q/JKSP 0003S-2026
食品生产许可证类别：SC1801 炒货食品及坚果制品

6.2 包装

包装容器为食品级玻璃瓶/食品级塑料容器，密封严密、避光、无污染、符合食品安全包装标准。

6.3 运输

运输工具清洁、干燥、无异味、无污染；防雨、防潮、防晒、防高温、防挤压，严禁与有毒有害物质混运。

6.4 贮存

存放于阴凉、干燥、通风、避光库房，离地离墙存放，避免高温暴晒、潮湿结露。

7 保质期

在本标准规定的包装、运输、贮存条件下：
未开封常温保质期：9个月
开封后密封冷藏。

附件

企业自我承诺

本食品生产企业承诺：

本次备案的企业标准为：虎坚果酱（Q/JKSP 0003S-2026）。

一、备案提交的材料均真实、有效、完整。如有不实、不符合相关规定之处，本企业愿承担全部法律责任。

二、备案的企业标准内容符合《食品安全法》及相关法律法规、食品安全标准的规定，严于说明（企业标准中铅限量为 0.19mg/kg，严于 GB2762-2022 中坚果与籽仁类 $\leq 0.2\text{mg/kg}$ 的规定）。本企业提交备案标准的合法性、食品安全指标是否严于食品安全标准负责。

三、本企业备案的企业标准实施动态管理。企业标准存在违反相关法律法规及政策规定、适用的食品安全标准发生变化及其他应当进行复查情形的，本企业主动及时对企业标准进行复查，复查后做出继续有效或修订或废止等的决定，确保其持续符合法律法规和食品安全标准等规定。对于企业改正后自行废止的备案标准，本企业应在“企业标准信息公共服务平台”予以明示。

四、企业标准不涉及商业秘密的内容，同意卫生健康部门依法公开备案的企业标准文本及企业自我承诺。

法定代表人（签字）：

企业名称（盖章）：图木舒克丰盛食品有限公司

2026 年 8 月 14 日

