



412466S-2017



焦作新区祥云芝麻糖专业合作社企业标准

Q/JXY 0001S-2017

芝麻糖

2017-10-13 发布

2017-10-13 实施

焦作新区祥云芝麻糖专业合作社 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由焦作新区祥云芝麻糖专业合作社提出并起草

本标准主要起草人：和艳丽。

H N

Q B

芝麻糖

1 范围

本标准规定了芝麻糖的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。本标准适用于以芝麻、白砂糖、麦芽糖为原料，经熬糖、冷却、结晶、成型、包装而成的芝麻糖。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.2 麦芽糖应符合 GB/T20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.3 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB5749 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 | 试验方法 |
|-------|-----------------------|--|
| 色泽 | 浅黄色或褐黄色 | 从样品中取出 1 袋，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状及杂质、嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。 |
| 性状 | 条状 | |
| 滋味、气味 | 具有芝麻、糖的香味和甜味，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，% | ≤ 15 | GB 5009.3 |
| 总砷（以 As 计），mg/kg | ≤ 0.5 | GB 5009.11 |
| *铅（以 Pb 计），mg/kg | ≤ 0.4 | GB 5009.12 |
| *铅指标严于食品安全国家标准。 | | |

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

| 项目 | 采样方案 ^a 及限量 | | | | 检验方法 |
|-----------------------------|-----------------------|---|-----------------|-----------------|-------------------|
| | n | c | m | M | |
| 菌落总数（CFU/ g） | 5 | 2 | 10 ⁴ | 10 ⁵ | GB 4789.2 |
| 大肠菌群（CFU/ g） | 5 | 2 | 10 | 10 ² | GB 4789.3 中的平板计数法 |
| 沙门氏菌 | 不得检出 | | | | GB 4789.4 |
| 金黄色葡萄球菌 | 不得检出 | | | | GB 4789.10 |
| 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 JJF1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂使用标准应符合 GB 2760 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药残留量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

芝麻糖是以芝麻、白砂糖、麦芽糖为原料，经熬糖、冷却、结晶、成型、包装而成的芝麻糖。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的规定，参照相关国家标准制定本企业标准，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。

焦作新区祥云芝麻糖专业合作社
2017年09月18日

H N

Q B