



412626S-2017



平舆康博汇鑫油脂有限公司企业标准

Q/PKH 0002S-2017

烘炒芝麻

2017-11-03 发布

2017-11-03 实施

平舆康博汇鑫油脂有限公司 发布

前 言

本标准按GB/T 1.1《标准化工作导则第一部分：标准的结构和编写》的规定编写

本标准由平舆康博汇鑫油脂有限公司提出并起草。

本标准起草人：李永健、张卫红、郭峰。

H N

Q B

烘炒芝麻

1 范围

本标准规定了烘炒芝麻的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以芝麻为原料，经筛选、添加或不添加氢氧化钠、脱皮或不脱皮、水洗、甩干、烘烤或者炒制、包装工艺制成的烘炒芝麻。

2 要求

2.1 原料

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

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 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	无霉变粒, 颗粒饱满	从混合均匀的样品中取出500g, 自然光下用肉眼观察色泽及性状, 并检查有无外来杂质。置一白瓷盘中, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品尝其滋味。
色泽	具有本品特有色泽	
气味	具有烘炒芝麻特有的气味、无异味	
滋味	具有熟芝麻固有的滋味、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	要 求	检验方法
水分, %	≤ 5.0	GB 5009.3
灰分, %	≤ 5.0	GB 5009.4

纯质率, %	≥	97.0	GB/T 5494
酸价, KOH/mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤	0.5	GB 5009.227
蛋白质, %	≥	17.0	GB 5009.5
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
砷(以As计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
*项目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	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
菌落总数, CFU/g ≤	1000				GB 4789.2
霉菌, CFU/g ≤	25				GB 4789.15
a 采样方案应符合 GB 4789.1 的规定。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应该符合JF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.6 食品生产企业加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的有关的卫生要求执行。

2.7 其他卫生要求

应符合GB 2760、GB 2762、GB 2763和GB 19300的有关规定执行。

3 检验

出厂检验项目：感官、水分、杂质、酸价、过氧化值、净含量、菌落总数和大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

烘炒芝麻是以芝麻为原料，经筛选、添加或不添加氢氧化钠、脱皮或不脱皮、水洗、甩干、烘烤或者炒制、包装工艺制成的烘炒芝麻。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》和GB/T 11761《芝麻》制定本标准，作为组织企业生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准规定了烘炒芝麻的定义、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准中铅的指标严于国家标准GB 2762。

平與康博汇鑫油脂有限公司

2017年10月11日