



412658S-2017



河南盛世粮油有限责任公司企业标准

Q/HSSY 0003S-2017

芝麻盐

2017-11-09 发布

2017-11-09 实施

河南盛世粮油有限责任公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南盛世粮油有限责任公司提出。

本标准起草单位：河南盛世粮油有限责任公司。

本标准主要起草人：张永星、陈战士。

H N

Q B

芝麻盐

1 范围

本标准规定了芝麻盐的分类、要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以白芝麻或黑芝麻为主要原料，以食用盐或白砂糖为辅料，经选料、除杂、炒制、冷却、磨碎，加入食盐或白砂糖混匀，杀菌、包装而成芝麻盐。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB2721 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB13104 和 GB/T317 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	检验方法
性状	呈细碎芝麻和整粒芝麻混合状，允许有少量凝结块。	取样品5g 置于白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状、杂质、嗅其气味；用温开水漱口后，品其滋味。
色泽	呈黄白或黑白黄混合色，色泽均匀，具有产品应有的色泽。	
气味及滋味	具有芝麻特有的气味和滋味，甜咸适中，无其他不良异味。	
杂质	无肉眼可见杂质	

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	≤ 15.0	GB 5009.3
蛋白质 g/100g	≥ 8.0	GB 5009.5
食盐（以NaCl计）g/100g	≤ 15	GB 5009.44
酸价（以脂肪计）(KOH)mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：*铅指标严于GB2762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	5×10 ⁵	GB4789. 2
大肠菌群	5	2	0. 3MPN/g	1. 5MPN/g	GB4789. 3MPN计数法
霉菌, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB4789. 15
酵母, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	
沙门氏菌 / 25g	5	0	0	-	GB4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB4789. 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

应符合 JJF 1070 的规定

2.6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB14881 的规定。

2.7 其他卫生要求：

污染物限量应符合 GB2762 的规定；农药残留量应符合 GB2763 规定；真菌毒素限量应符合 GB2761 规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

Q B

编制说明

芝麻盐是以白芝麻或黑芝麻为主要原料，以食用盐或白砂糖为辅料，经选料、除杂、炒制、冷却、磨碎，加入食盐或白砂糖混匀，杀菌、包装而成芝麻盐。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，参照相关标准的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南盛世粮油有限责任公司

2017年10月16日

H N

Q B