



411818S-2017



驻马店市丰硕粮油食品有限公司企业标准

Q/ZFS 0001S-2017

---

# 芝麻制品

2017-08-10 发布

2017-08-10 实施

---

驻马店市丰硕粮油食品有限公司 发布

## 前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由驻马店市丰硕粮油食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：杨贵平。

H N

Q B

# 芝麻制品

## 1 范围

本标准规定了芝麻制品的分类、要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以芝麻籽粒为原料，经筛选、清洗、脱皮或不脱皮、干燥或烘炒、包装等工艺加工制成芝麻制品。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 芝麻应符合 GB/T11761 和 GB19300 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB5749 的规定。

### 2.2 感官要求

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标			检验方法
	水洗芝麻	脱皮白芝麻	炒芝麻籽	
气味和滋味	具有水洗芝麻固有的气味和滋味，无酸败味及其它异味	具有脱皮白芝麻固有的气味和滋味，无酸败味及其它异味	具有炒芝麻籽固有的气味和滋味，无糊味及其它异味	取适量样品，将样品置于清洁、干燥的白磁盘中，在自然光下观察色泽、杂质，嗅其气味，品其滋味；霉变粒以粒数比计。
霉变粒% ≤	0.5	0.5	0.5	
色泽	具有相应品种固有色泽，色泽均匀	具有相应品种固有色泽，色泽均匀	具有相应品种固有色泽，色泽均匀	
杂质	无正常视力可见外来异物			

### 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
	水洗芝麻	脱皮白芝麻	炒芝麻籽	
水分及挥发物, g/100g ≤	8			GB 5009.3
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg ≤	5			GB 5009.22
酸价 (以脂肪计), mgKOH/g ≤	3.0	3.0	3.0	GB 5009.229
过氧化值, g/100g ≤	0.38	0.38	0.48	GB 5009.227
铅, mg/kg ≤	0.1			GB 5009.12
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762。				

### 2.4 微生物限量

即食炒芝麻籽微生物限量应符合表3规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群 CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
霉菌 CFU/g ≤	25				GB 4789.15
沙门氏菌/25g	5	0	0	—	GB 4789.4

a 样品的采集与处理按 GB4789.1 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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其他卫生要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

非即食水洗芝麻和脱皮白芝麻的出厂检验项目为：感官、水分、净含量。即食炒芝麻籽的出厂检验项目为：感官、水分、净含量、大肠菌群、霉菌。型式检验按国家有关规定执行。

QB

## 编制说明

芝麻制品是以芝麻籽粒为原料，经筛选、清洗、脱皮或不脱皮、干燥或烘炒、包装等工艺加工制成芝麻制品。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》的有关规定，参照GB 19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》等要求制定，本标准作为组织生产，质量监控和监督检查提供依据。

本标准规定了芝麻制品的分类、要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存、保质期。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。

驻马店市丰硕粮油食品有限公司

2017年7月12日

QHNB