



411760S-2017



驻马店顶志食品有限公司企业标准

Q/ZDZ 0002S-2017

混合芝麻

2017-08-02 发布

2017-08-02 实施

驻马店顶志食品有限公司 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。
本标准由驻马店顶志食品有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：曾国展，张洪举，马亚君。

H N

Q B

混合芝麻

1 范围

本标准规定了混合芝麻的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以黑、白芝麻中的一种或两种为原料，经筛选、水洗、甩干、炒籽、色选、粉碎或不粉碎、混合、包装等工序制成的熟制混合芝麻。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 芝麻应符合GB/T 11761、GB 19300的规定。

2.1.2 生产用水应符合生活饮用水GB 5749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
性状	表面洁净，无霉变，无结块	从样品中取出20g，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
气味、滋味	芝麻香气，无异味，具有本品应有的滋味，不应有酸败等异味	
色泽	具有本品应有色泽	
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，(g/100g)	≤ 5.0	GB 5009.3
酸价(以脂肪计)，(KOH) mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值*(以脂肪计)，g/100g	≤ 0.38	GB 5009.227
黄曲霉毒素B ₁ ，(μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22
铅(以Pb计)，mg/kg	≤ 0.20	GB 5009.12

* 该指标严于食品安全国家标准GB 19300的规定。

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	
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
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符合JJF 1070的规定。

2.6生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.7其它要求

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。

H N

Q B

编制说明

标准适用于以黑、白芝麻中的一种或两种为原料，经筛选、水洗、甩干、炒籽、色选、粉碎或不粉碎、混合、包装等工序制成的熟制混合芝麻。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 14881 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/T 11761芝麻标准编制而成，作为组织生产，质量控制和监督检查的依据。

本标准中过氧化值指标严于GB 19300食品安全国家标准 坚果与籽类食品中过氧化值小于0.5%的要求。

驻马店顶志食品有限公司
2017年7月06日

Q B