



412255S-2017



河南帝鑫食品有限公司企业标准

Q/HDS 0002S-2017

芝麻仁制品（糕点）

2017-09-20 发布

2017-09-20 实施

河南帝鑫食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由河南帝鑫食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：朱宏伟。

H N

Q B

芝麻仁制品（糕点）

1 范围

本标准规定了芝麻仁制品（糕点）的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以熟白芝麻仁或熟黑芝麻仁为主要原料，将白砂糖、麦芽饴糖按比例混合熬制、加入或不加入熟白芝麻仁、熟黑芝麻仁、熟葵花籽仁、熟花生仁（破碎）、熟核桃仁（破碎）、小米（熟制）、小麦仁（熟制）混合、搅拌、挤压成型、切块、冷却、包装加工而成的芝麻仁制品（糕点）。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.2 麦芽饴糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.3 熟黑芝麻仁、熟白芝麻仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 熟花生仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 熟核桃仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 熟葵花籽仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 小米应符合 GB/T 11766 的规定。
- 2.1.8 小麦仁应符合 GB 1351 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	块状或片状	从样品中取出适量，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
色泽	具有本产品应有的颜色	
气味、滋味	味甜，具有本产品应有的气味与滋味，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	指 标	检测方法
水分, %	≤ 5.0	GB 5009.3

蛋白质, %	≥	8.0	GB 5009.5
总糖(以蔗糖计), %	≥	15.0	GB/T 20977
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤	4.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.2	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22

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 平板计数法
*霉菌, CFU/g ≤	100				GB 4789.15
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4

注：^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。
*该指标严于食品安全国家标准 GB 7099

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

生产加工过程应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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；农药残留量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以熟白芝麻仁或熟黑芝麻仁为主要原料，将白砂糖、麦芽饴糖按比例混合熬制、加入或不加入熟白芝麻仁、熟黑芝麻仁、熟葵花籽仁、熟花生仁（破碎）、熟核桃仁（破碎）、小米（熟制）、小麦仁（熟制）混合、搅拌、挤压成型、切块、冷却、包装加工而成的芝麻仁制品（糕点）。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》，参照 GB 7099《食品安全国家标准 糕点、面包》的有关规定，制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查的依据。

本标准中霉菌严于食品安全国家标准 GB 7099。

河南帝鑫食品有限公司
2017年8月24日

H N
Q B