



412300S-2017



焦作市多乐酥食品有限公司企业标准

Q/JDS 0001S-2017

---

# 芝麻糖

2017-09-26 发布

2017-09-26 实施

---

焦作市多乐酥食品有限公司 发布

## 前 言

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

本标准由焦作市多乐酥食品有限公司提出并起草

本标准主要起草人：和宜蒙、孙爱京、闫小红。

H N

Q B

# 芝麻糖

## 1 范围

本标准规定了芝麻糖的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以麦芽糖、白砂糖、芝麻为原料，经熬糖、冷却、拉白、抽条成型、上芝麻、包装而成的芝麻糖。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.2 麦芽糖应符合 GB/T20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.3 芝麻应符合 GB/T 11761 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	试验方法
色泽	浅黄色或褐黄色	从样品中取出 1 袋，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状及杂质、嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
性状	条状	
滋味、气味	具有芝麻、糖的香味和甜味，无哈喇味，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	检验方法
水分，%	≤ 15	GB 5009.3
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

\*铅指标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 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 (CFU/ g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群 (CFU/ g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌	不得检出				GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	不得检出				GB 4789.10
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

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

### 2.6 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 2.7 其他要求

食品添加剂使用标准应符合 GB 2760 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、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

芝麻糖是以麦芽糖、白砂糖、芝麻为原料，经熬糖、冷却、拉白、抽条成型、上芝麻、包装而成的芝麻糖。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》的规定，参照相关国家标准制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

H N

焦作市多乐酥食品有限公司

2017年08月30日

Q B