



413174S-2018



河南大汉食品产业园有限公司企业标准

Q/HDS 0003S-2018

芝麻盐

2018-10-16 发布

2018-10-16 实施

河南大汉食品产业园有限公司 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。

本标准由河南大汉食品产业园有限公司提出。

本标准主要起草单位河南大汉食品产业园有限公司。

本标准主要起草人：李聚刚、王晓会、刘新霞。

H N

Q B

芝麻盐

1 范围

本标准规定了芝麻盐的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以芝麻为原料，经清洗、烘炒、碾碎后，辅以食用盐进行混合后灌装而成的即食性的芝麻盐。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 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	检验方法
性状	粉状颗粒	从样品中取出50g，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	浅黄色或浅棕黄色	
气味	有显著的熟芝麻香味，无焦糊、或其他不良气味	
滋味	口感香脆	
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
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 6	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	≤	0.5	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

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	10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	0.3MPN/g	1.5MPN/g	GB 4789.3MPN计数法
沙门氏菌，/25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	2	100	10000	GB 4789.10第二法
霉菌，CFU/g	5	2	100	1000	GB 4789.15
酵母，CFU/g	5	2	100	1000	GB 4789.15
a 样品采样及处理应符合GB4789.1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 GB2761 的规定；污染物限量应符合 GB2762 的规定；农药残留限量应符合 GB2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以芝麻为原料，经清洗、烘炒、碾碎后，辅以食用盐进行混合后灌装而成的即食性的芝麻盐。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，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南大汉食品产业园有限公司

H N

Q B