



413364S-2018



驻马店市翔豫叶食品有限公司企业标准

Q/ZXS 0001S-2018

---

# 风味芝麻叶

2018-11-09 发布

2018-11-09 实施

---

驻马店市翔豫叶食品有限公司 发布

## 前 言

本标准根据 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》进行编写。

本标准由驻马店市翔豫叶食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李如意。

H N

Q B

# 风味芝麻叶

## 1 范围

本标准规定了风味芝麻叶的分类、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叶为原料，经拣选、水浸泡、清洗、分拣，加入生活饮用水、白砂糖、食用盐、玉米淀粉、马铃薯淀粉、小麦粉、香辛料（肉豆蔻、小茴香、八角、花椒、辣椒）、鸡蛋、芝麻、辣椒油、麻椒油中的多种，经混合、植物油（大豆油、菜籽油、花生油中的一种）炸制、包装加工而成的风味芝麻叶。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合GB 5749的要求。

2.1.2 芝麻叶应清洁、卫生、无污染、无虫害，符合GB 2762和GB 2763的规定。

2.1.3 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。

2.1.4 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

2.1.5 玉米淀粉、马铃薯淀粉应符合GB 31637的规定。

2.1.6 小麦粉应符合GB/T 1355的规定。

2.1.7 鸡蛋应符合GB 2749的规定。

2.1.8 芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。

2.1.9 辣椒油、麻椒油应符合NY/T 2111的规定。

2.1.10 香辛料（肉豆蔻、小茴香、八角、花椒、辣椒）应符合GB/T 15691的要求。

2.1.11 大豆油、菜籽油、花生油应符合GB 2716的规定。

### 2.2 感官要求

感官要求应符合表1的要求。

表1 感官要求

| 项 目 | 要 求       | 检验方法                         |
|-----|-----------|------------------------------|
| 性 状 | 具有产品应有的性状 | 取样品1份，将样品倒入洁净的白色瓷盘中，在自然光下，用肉 |
| 色 泽 | 具有产品应有的色泽 |                              |

|      |                 |                                 |
|------|-----------------|---------------------------------|
| 气、滋味 | 具有产品应有的气、滋味，无异味 | 眼观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味 |
| 杂质   | 无肉眼可见的外来杂质      |                                 |

### 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             | ≤ 50   | GB 5009.3   |
| 食用盐 (以 NaCl 计), g/100g | ≤ 8.0  | GB 5009.44  |
| 铅* (以 Pb 计), mg/kg     | ≤ 0.8  | GB 5009.12  |
| 酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g  | ≤ 5.0  | GB 5009.229 |
| 过氧化值 (以脂肪计), g/100g    | ≤ 0.25 | GB 5009.227 |

\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

### 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 <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 平板计数法 |
| 霉菌, CFU/g      | ≤                     | 150 |                 |                 | GB 4789.15      |
| 沙门氏菌, /25g     | 5                     | 0   | 0               | -               | GB 4789.4       |
| 金黄色葡萄球菌, CFU/g | 5                     | 1   | 100             | 1000            | GB 4789.10 第二法  |

<sup>a</sup>样品的采集及处理按 GB 4789.1 规定执行。

### 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

### 2.6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2763 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

### 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、食用盐、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

风味芝麻叶是以芝麻叶为原料，经拣选、水浸泡、清洗、分拣，加入生活饮用水、白砂糖、食用盐、玉米淀粉、马铃薯淀粉、小麦粉、香辛料（肉豆蔻、小茴香、八角、花椒、辣椒）、鸡蛋、芝麻、辣椒油、麻椒油中的多种，经混合、植物油（大豆油、菜籽油、花生油中的一种）炸制、包装加工而成的。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，参照相关标准要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

驻马店市翔豫叶食品有限公司

QHNB  
QB