



411555S-2018



鲁山县润康食品有限公司企业标准

Q/LRS 0004S-2018

烘炒芝麻

2018-05-29 发布

2018-05-29 实施

鲁山县润康食品有限公司 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。
本标准由鲁山县润康食品有限公司提出并起草。
本标准起草人：康国森。

H N

Q B

烘炒芝麻

1 范围

本标准规定了烘炒芝麻的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以芝麻为原料，经挑选、清洗、脱皮或不脱皮、烘炒、称重、包装加工而成的烘炒芝麻。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定

2.1.2 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	颗粒状	取适量样品置于洁净、干燥的白瓷盘中，自然光线下用肉眼观察色泽、性状及有无杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有烘炒芝麻应有的色泽	
气、滋味	具有烘炒芝麻应有的气味和滋味，无糊味及其它异味	
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, g/100g	≤ 15.0	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	≤ 0.5	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物指标

微生物指标还应符合表 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

注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；

注 2：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。

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

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

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；农药残留限量应符合 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、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以芝麻为原料，经挑选、清洗、脱皮或不脱皮、烘炒、称重、包装加工而成的烘炒芝麻。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 19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》、GB/T 11761《芝麻》的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。

本标准规定了烘炒芝麻的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

鲁山县润康食品有限公司

H N

Q B