



412088S-2018



开封市顺河区白记荟萃斋食品有限公司企业标准

Q/KBJS0001S-2018

芝麻仁制品

2018-07-12 发布

2018-07-12 实施

开封市顺河区白记荟萃斋食品有限公司 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。

本标准由开封市顺河区白记荟萃斋食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：白建超。

H N

Q B

芝麻仁制品

1 范围

本标准规定了芝麻仁制品的分类、要求、试验方法、检验规则等。

本标准适用于以熟白芝麻仁、熟黑芝麻仁为主要原料，先将白砂糖、麦芽饴糖按比例混合熬制，再加入熟白芝麻仁或熟黑芝麻仁、添加或不添加熟葵花籽仁、熟花生仁(破碎)、熟核桃仁(破碎)、小米(熟制)、小麦仁(熟制)中的一种或几种混合、搅拌、挤压成型、切块、冷却、包装而成的芝麻仁制品。根据添加原料不同可分为：白芝麻仁制品、黑芝麻仁制品、混合芝麻仁制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 熟白芝麻仁、熟黑芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300 的规定。

2.1.2 白砂糖应符合GB 8317和GB 13104的规定。

2.1.3 麦芽饴糖应符合GB/T 20883的规定。

2.1.4 葵花籽仁应符合GB/T 11764和GB 19300的规定。

2.1.5 花生仁应符合GB/T 1532 和GB19300的规定。

2.1.6 核桃仁应符合LY/T 1922 和GB19300 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GB1351和GB 2715的规定

2.1.9 生产用水应符合GB 5749 的规定。

2.2 感官指标

应符合表1的规定。

表 1 感官指标

| 项 目 | 要 求 | 试验方法 |
|-------|-----------------------------|--|
| 性 状 | 块状、片状 | 取适量被测样品于洁净的白瓷盘中，置于明亮处，用肉眼观察其色泽；用嗅觉仔细鉴别被测样品的气味。用味觉品尝其滋味，检查有无外来杂质。 |
| 色 泽 | 具有本品应有色泽 | |
| 滋味及气味 | 具有芝麻应有的滋气味，口感香甜，不粘牙， 无异味 | |
| 杂 质 | 无肉眼可见外来杂质 | |

2.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

| 项 目 | 指 标 | 试验方法 |
|---------------------|--------|-------------|
| 水分, g/100g | ≤ 5.0 | GB 5009.3 |
| 蛋白质, g/100g | ≥ 8.0 | GB 5009.5 |
| 总糖(以蔗糖计), g/100g | ≥ 15.0 | GB 5009.8 |
| 酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g | ≤ 3.0 | GB 5009.229 |

| | | | |
|-----------------------------|---|-----|-------------|
| 过氧化值, g/100g | ≤ | 0.5 | GB 5009.227 |
| 铅(以Pb计), mg/kg | ≤ | 0.2 | GB 5009.12 |
| 黄曲霉毒素B ₁ , ug/kg | ≤ | 5.0 | GB 5009.22 |

2.4 微生物指标

应符合表3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 中的平板计数法 |
| 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 |
| *霉菌, CFU /g | ≤ | 20 | | | GB 4789.15 |
| a 采样方案应按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 的规定 | | | | | |
| *霉菌严于食品安全国家标准 GB19300。 | | | | | |

2.5 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 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 其他要求

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；真菌毒素限量应符合GB 2761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、大肠菌群；型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以熟白芝麻仁、熟黑芝麻仁为主要原料，先将白砂糖、麦芽饴糖按比例混合熬制，再加入熟白芝麻仁或熟黑芝麻仁、添加或不添加熟葵花籽仁、熟花生仁(破碎)、熟核桃仁(破碎)、小米(熟制)、小麦仁(熟制)中的一种或几种混合、搅拌、挤压成型、切块、冷却、包装而成的芝麻仁制品。根据添加原料不同可分为：白芝麻仁制品、黑芝麻仁制品、混合芝麻仁制品。

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》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。

本标准中霉菌指标严于国家标准 GB 19300 的规定。

开封市顺河区白记荟萃斋食品有限公司

QHNB