



412506S-2018



项城市富华食品有限公司企业标准

Q/XFS 0003S-2018

---

# 芝麻盐

2018-08-16 发布

2018-08-16 实施

---

项城市富华食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按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。

本标准由项城市富华食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘红林、刘书彬

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主要原料，经炒熟、粉碎后添加食用盐混合、包装而成的芝麻盐产品。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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
色泽	具有芝麻盐产品应有的色泽	取适量样品，置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，品其滋味
性状	均匀一致的粉末状，无结块	
滋味、气味	具有芝麻盐固有的滋味和气味、无糊味及其它无异味	
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（含挥发物），g/100g	≤ 4.0	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
食盐(以NaCl计)，g/100g	≤ 10.0	GB 5009.44
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：\*铅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 <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, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 MPN 计数法
霉菌, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
酵母 (CFU/g)	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	
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
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

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

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分(含挥发物)、酸价、过氧化值、食盐。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

芝麻盐是以芝麻为主要原料，经炒熟、粉碎后添加食用盐混合、包装而成的芝麻盐产品。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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

H N  
项城市富华食品有限公司

Q B