



413008S-2018



唐河县普众食品加工厂企业标准

Q/TPS 0001S-2018

芝麻糖

2018-09-28 发布

2018-09-28 实施

唐河县普众食品加工厂 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》的要求进行编写。

本标准由唐河县普众食品加工厂提出并起草。

本标准主要起草人：岳灵、白占峰。

H N

Q B

芝麻糖

1 范围

本标准规定了芝麻糖的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以麦芽糖浆、芝麻、大米花为原料，麦芽糖浆经熬制、冷却，添加芝麻（炒制）、大米花（大米膨化）中的两种或一种进行搅拌，再经揉制、搓条、切片、包装制成的芝麻糖。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.2 大米花应符合 GB 17401 的规定。

2.1.3 芝麻应符合 GB/T 11761 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	黄褐色或乳白色	取适量样品置于洁净的白瓷盘或白色滤纸上，自然光下，观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味与气味	具有该产品特有的酥、香、脆的特征	
性状	片状	
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)	≤ 5.0	GB 5009.3
还原糖（以葡萄糖计）/(g/100g)	12~29	GB 5009.7

*铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤	0.4	GB 5009.12
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤	0.5	GB 5009.11
注：*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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
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 为指标可接受水平的限量值；M 为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 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 17403 的规定。

2.7 其他要求

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

出厂产品检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、还原糖、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

芝麻糖以麦芽糖浆、芝麻、大米花为原料，麦芽糖浆经熬制、冷却，添加芝麻（炒制）、大米花（大米膨化）中的两种或一种进行搅拌，再经揉制、搓条、切片、包装制成的芝麻糖。

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 SB/T 10019《糖果 酥质糖果》和 GB 17399《食品安全国家标准 糖果》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

唐河县普众食品加工厂

H N

Q B