



410454S-2019



泌阳县绿源糕点店企业标准

Q/BLG 0001S-2019

芝麻花生制品

2019-02-15 发布

2019-02-15 实施

泌阳县绿源糕点店 发布

前 言

本企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由泌阳县绿源糕点店提出并起草。

本标准起草单位：泌阳县绿源糕点店。

本标准起草人：禹宗坡。

H N

Q B

芝麻花生制品

1 范围

本标准规定了芝麻花生制品的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以花生仁、白芝麻、黑芝麻为主要原料，将白砂糖、麦芽饴糖按比例混合熬制、加入花生仁(烘炒、破碎)、白芝麻(烘炒)、黑芝麻(烘炒)混合、搅拌、成型、切块、冷却、包装而成的芝麻花生制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.2 白芝麻、黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。

2.1.4 麦芽饴糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.5 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	块状、片状	从混合均匀的样品中取1袋，倒入洁净的白瓷盘内，观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味。
色 泽	具有本品应有色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味、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

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
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 (KOH) (以脂肪计) / (mg/g)	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计) / (g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
铅* (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.12

黄曲霉毒素B ₁ / (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 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
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) ≤	150				GB 4789.15
a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 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 食品生产加工过程中的卫生要求

食品生产加工过程中的卫生要求应符合 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

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

编制说明

本标准适用于以花生仁、白芝麻、黑芝麻为主要原料，将白砂糖、麦芽饴糖按比例混合熬制、加入花生仁(烘炒、破碎)、白芝麻(烘炒)、黑芝麻(烘炒)混合、搅拌、成型、切块、冷却、包装而成的芝麻花生制品。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 7099 《食品安全国家标准 糕点、面包》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 的规定。

H N

泌阳县绿源糕点店

Q B