

Q/PHW 0002S-2017

Q/PHW0002S-2017



濮阳市华龙区万佳香美味品加工厂企业标准

Q/PHW 0002S-2017

芝麻盐

2017-07-04 发布

2017-07-04 实施

濮阳市华龙区万佳香美味品加工厂 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。

本标准由濮阳市华龙区万佳香美味品加工厂提出并起草。

本标准主要起草人：李祖田、李宝财、张媛媛、宋丹丹、张爱琴。

H N

Q B

芝麻盐

1 范围

本标准规定了芝麻盐的要求，以及试验方法、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主要原料，经清洗、烘炒、冷凉、筛选、碾制、加食用盐、调制、包装等加工工艺制成的芝麻盐。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 芝麻应符合GB/T11761和GB 19300的规定。

2.1.2 食盐应符合GB2721和GB/T5461的规定。

2.1.3 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.2 感官要求

感官指标应符合表1的要求。

表1 感官要求

项目	要求	检测方法
色泽	具有该产品固有色泽	从样品中取出1袋,将本品倒入白色瓷盘中,自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味。
性状	粉末状	
气味、滋味	味咸,具有该产品特有的香味,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的要求。

表2 理化指标

项目	指标	
水分, g/100g	≤	15 GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥	13.5 GB 5009.5
食用盐(以NaCl计), g/100g	≤	6.0 GB 5009.44
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤	3 GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	0.50 GB 5009.227
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	5 GB 5009.22
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.8 GB 5009.12

*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。

2.4 微生物指标

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	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	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 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
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
^a 样品的采样及处理按 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 生产加工过程卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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。

编制说明

我公司生产的芝麻盐以芝麻为主要原料，经清洗、烘炒、冷凉、筛选、碾制、加食用盐、调制、包装等加工工艺制成的芝麻盐。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 GB19300《国家食品安全标准 坚果与籽类食品》标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检验依据。

本标准规定了芝麻盐的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

本品属性为调味料。

濮阳市华龙区万佳香美味品工厂

2017年06月06日