



417150S-2020



夏邑县许楼村食品厂企业标准

Q/XXS 0001S-2020

芝麻花生糕

2020-12-22 发布

2020-12-22 实施

夏邑县许楼村食品厂 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求进行编写。

本标准由夏邑县许楼村食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：翟红英、许旭。

H N

Q B

芝麻花生糕

1 范围

本标准规定了芝麻花生糕的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以白芝麻、黑芝麻中的一种、花生仁为主要原料，先将麦芽饴糖、白砂糖、大豆油（添加或不添加）按比例混合熬制，再加入白芝麻（熟制）、黑芝麻（熟制）、葵花籽仁（熟制）、花生仁（熟制、破碎）、核桃仁（熟制、破碎）、小米（熟制）、小麦仁（熟制）中的一种或几种，经混合、搅拌、碾压成型、切块、冷却、包装而成的芝麻花生糕。

按照添加的原料不同分为：白芝麻花生糕、黑芝麻花生糕、混合芝麻花生糕。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 白芝麻、黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.2 麦芽饴糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 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 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 小麦仁应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.10 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 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	具有该产品应有的色泽	取适量样品置于洁净的白瓷盘中或白色滤纸上，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	味甜、无哈喇味，具有该产品特有的酥、香、脆的特征	
性状	固态	
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
总糖（以蔗糖计）, g/100g	≥ 12	GB 5009.8
酸价（以脂肪计）(KOH), mg/g	≤ 5.0	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
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	8.75	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 ^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
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 为微生物限量可接受水平的限量值；M 为微生物限量的最高安全限量值。					

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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 8957 和 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定、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、净含量及允许短缺量、水分、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

芝麻花生糕是以白芝麻、黑芝麻中的一种、花生仁为主要原料，先将麦芽饴糖、白砂糖、大豆油（添加或不添加）按比例混合熬制，再加入白芝麻（熟制）、黑芝麻（熟制）、葵花籽仁（熟制）、花生仁（熟制、破碎）、核桃仁（熟制、破碎）、小米（熟制）、小麦仁（熟制）中的一种或几种，经混合、搅拌、碾压成型、切块、冷却、包装而成的芝麻花生糕。

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》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提供依据。

本标准中花生仁、芝麻各占为 35%，花生仁黄曲霉毒素 B1 的限量为 $\leq 20 \mu\text{g}/\text{kg}$ ，芝麻的黄曲霉毒素 B1 限量为 $\leq 5 \mu\text{g}/\text{kg}$ ，根据占比计算出本标准中各产品的黄曲霉毒素 B1 的限量为 $\leq 8.75 \mu\text{g}/\text{kg}$ 。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

夏邑县许楼村食品厂