



412508S-2021



平舆康博汇鑫油脂有限公司企业标准

Q/PKH 0006S-2021

---

# 熟芝麻粉糕点

2021-10-19 发布

2021-10-19 实施

---

平舆康博汇鑫油脂有限公司 发布

## 前 言

本标准由平舆康博汇鑫油脂有限公司提出并起草。

本标准起草人：李永健、郭峰、张卫红。

本标准自发布实施之日起替代Q/PKH 0006S-2020。

H N

Q B

# 熟芝麻粉糕点

## 1 范围

本标准规定了熟芝麻粉糕点的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以芝麻为主要原料，添加（或不添加）黑豆、大米、黄精、山药片、枸杞、红枣、核桃仁、花生仁，经水洗、蒸熟、烘干（或晒干）、粉碎、与蜂蜜、低聚果糖、麦芽糖的一种或几种混合，再经成型、包装工艺制成的熟芝麻粉糕点。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.4 黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.7 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.10 黄精应符合 DB34/T 3014 的规定。
- 2.1.11 山药应符合 GB/T 20351 的规定。
- 2.1.12 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.13 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 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	球状或块状	从样品中取出 1 份，置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	呈均匀一致色泽	
气、滋味	具有产品固有气、滋味、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的规定。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, %	≤ 20.0	GB 5009.3
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

注: \*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, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10
霉菌, CFU/g	≤	150			GB 4789.15

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 食品生产企业加工过程的卫生要求

应符合GB 14881和GB 8957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: 感官要求、水分、酸价、过氧化值、净含量及允许短缺量、菌落总数和大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

熟芝麻粉糕点是以芝麻为主要原料，添加（或不添加）黑豆、大米、黄精、山药片、枸杞、红枣、核桃仁、花生仁，经水洗、蒸熟、烘干（或晒干）、粉碎、与蜂蜜、低聚果糖、麦芽糖的一种或几种混合，再经成型、包装工艺制成的熟芝麻粉糕点。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，制定本标准，作为组织企业生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

平與康博汇鑫油脂有限公司

H N

Q B