



412507S-2021



平舆康博汇鑫油脂有限公司企业标准

Q/PKH 0002S-2021

烘炒芝麻

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、张卫红、郭峰。

本标准自发布实施之日起替代Q/PKH 0002S-2017。

H N
Q B

烘炒芝麻

1 范围

本标准规定了烘炒芝麻的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以芝麻为原料，经筛选、添加或不添加氢氧化钠、脱皮或不脱皮、水洗、甩干、烘烤或者炒制、包装工艺制成的烘炒芝麻。

产品按工艺不同可分为：烘炒芝麻、脱皮芝麻。

2 要求

2.1 原料

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 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 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	颗粒状，颗粒饱满	从混合均匀的样品中取出500g，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质。置一白瓷盘中，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味，霉变粒检测方法应符合GB 19300的规定
色泽	芝麻固有色泽	
气味	具有芝麻特有的气味、无异味	
滋味	具有熟芝麻固有的滋味、无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	
霉变粒，% ≤	0.5	

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，% ≤	5.0	GB 5009.3
酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g ≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g ≤	0.5	GB 5009.227
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg ≤	5.0	GB 5009.22
总砷（以As计），mg/kg ≤	0.1	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg ≤	0.15	GB 5009.12

*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
霉菌, CFU/g ≤	25				GB 4789. 15
a 采样方案应符合 GB 4789.1 的规定。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》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的规定。

2.7 其他要求

应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

3 检验

出厂检验项目：感官要求、水分、杂质、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

烘炒芝麻是以芝麻为原料，经筛选、添加或不添加氢氧化钠、脱皮或不脱皮、水洗、甩干、烘烤或者炒制、包装工艺制成的烘炒芝麻。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 19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》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。

平興康博汇鑫油脂有限公司