



413066S-2021



河南大树食品科技有限公司企业标准

Q/HDS 0008S-2021

炒制芝麻

2021-12-12 发布

2021-12-12 实施

河南大树食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南大树食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：徐志晶、王丽军、邵海欣、姬继伟。

H N
Q B

炒制芝麻

1 范围

本标准规定了炒制芝麻的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以纯净白芝麻、黑芝麻中的一种为原料，经挑选、经烘炒熟制、冷却、筛选、包装等工艺制成的炒制芝麻。

根据原辅料加入的不同，分为不同产品如：炒黑芝麻、炒白芝麻。

2 要求

2.1 原辅料要求

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

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 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	具有产品应的形态、特征	随机抽取样品 1 份，倒入洁净的白瓷盘中，在室内自然光下用肉眼观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味，不应有酸败、哈喇等异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	
霉变率/（%）	≤ 0.5	以粒数比计，具体的检测方法见 GB 19300 附录 A

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）	≤ 10	GB 5009.3
酸价（以脂肪计）（KOH）/（mg/g）	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤ 0.4	GB 5009.227
铅*（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ /（μg/kg）	≤ 5.0	GB 5009.22
* 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	
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 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 生产加工过程的卫生要求

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、净含量及允许短缺量、水分、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以纯净白芝麻、黑芝麻中的一种为原料，经挑选、经烘炒熟制、冷却、筛选、包装等工艺制成的炒制芝麻。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》作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南大树食品科技有限公司

H N
Q B