



410587S-2021



河南唐玺生物科技有限公司企业标准

Q/HTS 0002S-2021

亚麻籽仁

2021-03-21 发布

2021-03-21 实施

河南唐玺生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南唐玺生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙晓冬。

H N
Q B

亚麻籽仁

1 范围

本标准规定了亚麻籽仁的分类、要求、检验方法、检验规则。

本标准适用于以亚麻籽为原料，经烘干后去壳、或打磨后分离获得籽仁、熟制、包装而成的即食亚麻籽仁；或以亚麻籽为原料，经烘干后去壳、或打磨后分离获得籽仁、包装而成的非即食亚麻籽仁。

根据产品工艺不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 亚麻籽应符合 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

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	具有产品应有的性状	从样品中取出适量，倒入一洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。霉变粒以粒数比计，检验方法按 GB 19300 附录 A 规定执行。
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	
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/(%) ≤	15	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) ≤	0.50(经熟制的产品)	GB 5009.227
	0.40(未经熟制的产品)	
*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

即食产品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	100	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌/（/25g）	5	0	0	—	GB 4789.4
霉菌 ^b /（CFU/g）	≤25				GB 4789.15
a 采样方案按GB 4789.1的规定执行。					
b 仅适用于烘干熟制工艺的产品。					

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 其它要求

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；非即食产品应在标签中标示“熟制后食用”等类似消费提示。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸价、过氧化值、大肠菌群（仅限即食产品）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以亚麻籽为原料，经烘干后去壳、或打磨后分离获得籽仁、熟制、包装而成的即食亚麻籽仁；或以亚麻籽为原料，经烘干后去壳、或打磨后分离获得籽仁、包装而成的非即食亚麻籽仁。

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》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。

河南唐玺生物科技有限公司

H N
Q B