



410921S-2021



南阳市麦巴特食品有限公司企业标准

Q/NMS 0002S-2021

奇亚籽

2021-05-01 发布

2021-05-01 实施

南阳市麦巴特食品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳市麦巴特食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杜果仁。

H N
Q B

奇亚籽

1 范围

本标准规定了奇亚籽的分类、要求、检验方法、检验规则。

本标准适用于以奇亚籽为原料，经原料验收、挑选、烘炒、包装等工艺加工而成的奇亚籽；或以炒奇亚籽为原料，经挑选、灭菌、分装等工艺加工而成的奇亚籽。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 奇亚籽、炒奇亚籽应清洁、无霉变、无变质、无虫害，并符合原卫生计生委 2014 年第 10 号公告和 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	具有该产品应有的性状，颗粒状态饱满	从混合均匀的样品中取出 100g，倒入白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味、然后以温开水漱口，品其滋味。霉变率以粒数比计，具体检验方法见 GB 19300 中附录 A 的规定。
色 泽	色泽均匀，呈米黄色至深咖啡色	
气味、滋味	具有相应品种固有的气味、滋味，无异味	
霉变率，% ≤	0.5	
杂 质	无正常视力可见外来异物	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指示

项 目	指 标	检检方法
水分，g/100g ≤	15.0	GB 5009.3
*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
过氧化值（以脂肪计），g/100g ≤	0.50	GB 5009.227
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g ≤	3	GB 5009.229
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	
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789. 10 第二法
霉菌，CFU/g ≤	25				GB 4789. 15
注：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 生产加工过程的卫生要求

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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以奇亚籽为原料，经原料验收、挑选、烘炒、包装等工艺加工而成的奇亚籽；或以炒奇亚籽为原料，经挑选、灭菌、分装等工艺加工而成的奇亚籽。

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。

南阳市麦巴特食品有限公司

H N
Q B