



411364S-2021



河南久创科技有限公司企业标准

Q/HJC 0001S-2021

风味芝麻酥球

2021-06-24 发布

2021-06-24 实施

河南久创科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南久创科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南久创科技有限公司。

本标准主要起草人：麻琳、孙强、宋国辉、沈鹏、游静。

H N

Q B

风味芝麻酥球

1 范围

本标准规定了风味芝麻酥球的分类、要求，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以炒制后的白芝麻或黑芝麻为主要原料，添加食用淀粉（小麦淀粉、甘薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、白砂糖、食用盐、水、小麦粉，经混料、调配、成型、干燥、沾裹或不沾裹{小麦粉、食用淀粉（小麦淀粉、甘薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、白砂糖、水、味精、食用盐、棕榈油、巧克力、草莓粉、紫薯粉、话梅粉、海苔粉、复合调味料粉【麻辣粉（花椒、辣椒、食用盐、白砂糖、桂皮、八角、白芝麻、味精、酵母抽提物、肉味香精）、五香粉（花椒、香叶、桂皮、八角、小茴香、陈皮）、香辣粉（辣椒、香叶、桂皮、八角、食用盐、白砂糖、味精、白芝麻、酵母抽提物、肉味香精）中的一种或几种】、棕榈油中的一种或几种，加入或不加入食品香精（草莓味香精、紫薯味香精、话梅味香精、海苔味香精、肉味香精中的一种或几种）、磷脂、碳酸氢铵、碳酸氢钠}、冷却、包装而成的风味芝麻酥球。

根据原料和工艺不同分为：炒香芝麻酥球、裹衣芝麻酥球、巧克力芝麻酥球。

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。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.5 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.6 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB2716 的规定。
- 2.1.7 食用淀粉（小麦淀粉、甘薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉）应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.9 巧克力应符合 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.10 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.11 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.12 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.13 食品香精应符合 GB 30616 的规定。

- 2.1.14 草莓粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.15 话梅粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.16 紫薯粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 海苔粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.18 香辛料（花椒、香叶、桂皮、八角、小茴香、陈皮）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.19 复合调味料粉（麻辣粉、五香粉、香辣粉）应符合 GB 31644 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
	炒香芝麻酥球	裹衣芝麻酥球	巧克力芝麻酥球	
性状	成圆球状，具有产品应有的形态，无发霉、无变质			从样品中取出 1 个独立包装样品，倒入一洁净烧杯中，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	具有该产品应有的色泽			
滋味、气味	具有产品应有的滋味、气味，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
	炒香芝麻酥球	裹衣芝麻酥球	巧克力芝麻酥球	
水分, g/100g ≤	5.0	5.0	7.0	GB 5009.3
酸价（以脂肪计）(KOH), mg/g ≤	3.0			GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）, g/100g ≤	0.25			GB 5009.227
*铅（以 Pb 计）, mg/kg ≤	0.18			GB 5009.12
* 该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	1	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	1	10	100	GB 4789. 3
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789. 10
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
霉菌, CFU/g ≤	25				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 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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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

出厂检验项目包括：感官要求、水分、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

风味芝麻酥球是以炒制后的白芝麻或黑芝麻为主要原料，添加食用淀粉（小麦淀粉、甘薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、白砂糖、食用盐、水、小麦粉，经混料、调配、成型、干燥、沾裹或不沾裹{小麦粉、食用淀粉（小麦淀粉、甘薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、白砂糖、水、味精、食用盐、棕榈油、巧克力、草莓粉、紫薯粉、话梅粉、海苔粉、复合调味料粉【麻辣粉（花椒、辣椒、食用盐、白砂糖、桂皮、八角、白芝麻、味精、酵母抽提物、肉味香精）、五香粉（花椒、香叶、桂皮、八角、小茴香、陈皮）、香辣粉（辣椒、香叶、桂皮、八角、食用盐、白砂糖、味精、白芝麻、酵母抽提物、肉味香精）中的一种或几种】、棕榈油中的一种或几种，加入或不加入食品香精（草莓味香精、紫薯味香精、话梅味香精、海苔味香精、肉味香精中的一种或几种）、磷脂、碳酸氢铵、碳酸氢钠}、冷却、包装而成的风味芝麻酥球。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，参照相关国标、行标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。

本产品符合 GB 2760 中类别为其他加工的坚果与籽类（04.05.02.05）。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南久创科技有限公司

QB