



411858S-2021



河南屋外屋食品有限公司企业标准

Q/HWS 0002S-2021

---

# 风味芝麻叶

2021-08-06 发布

2021-08-06 实施

---

河南屋外屋食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南屋外屋食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：葛言。

H N

Q B

# 风味芝麻叶

## 1 范围

本标准规定了风味芝麻叶的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以芝麻叶为原料，经挑选、水浸泡、清洗、分拣，加入玉米淀粉、马铃薯淀粉、小麦粉、白砂糖、食用盐、味精、鸡精调味料、香辛料[辣椒、花椒、麻椒、胡椒、姜、高良姜、桂皮、肉桂、八角茴香、草果、肉豆蔻、豆蔻、香叶（月桂叶）、孜然、小茴香、丁香中的一种或几种]、鸡蛋、芝麻、花生仁、辣椒油、麻椒油、生活饮用水中的几种，经混合、油炸（大豆油、菜籽油、花生油中的一种或几种）、冷却、包装加工而成的即食风味芝麻叶。

根据所用原料不同，产品分类不同。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 芝麻叶应清洁、卫生、无污染、无虫害，符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.2 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.8 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.9 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.11 芝麻、花生仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.12 辣椒油、麻椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.13 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.14 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 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	具有产品应有的形状	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入洁净烧杯中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
滋、气味	具有产品应有的滋味和气味，酥脆，无哈喇味	
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
水分, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	≤	1000			GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	≤	0.3			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	100	1000	GB 4789.10 第二法

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。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以芝麻叶为原料，经挑选、水浸泡、清洗、分拣，加入玉米淀粉、马铃薯淀粉、小麦粉、白砂糖、食用盐、味精、鸡精调味料、香辛料[辣椒、花椒、麻椒、胡椒、姜、高良姜、桂皮、肉桂、八角茴香、草果、肉豆蔻、豆蔻、香叶（月桂叶）、孜然、小茴香、丁香中的一种或几种]、鸡蛋、芝麻、花生仁、辣椒油、麻椒油、生活饮用水中的几种，经混合、油炸（大豆油、菜籽油、花生油中的一种或几种）、冷却、包装加工而成的即食风味芝麻叶。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，制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南屋外屋食品有限公司

QB