



412171S-2021



开封市惠民斋食品有限公司企业标准

Q/KHMS 0001S-2021

# 芝麻仁制品

2021-09-11 发布

2021-09-11 实施

开封市惠民斋食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由开封市惠民斋食品有限公司提出。

本标准由中国检验认证集团河南有限公司、开封市食品药品检验所和开封市惠民斋食品有限公司共同起草。

本标准起草人：武延辉、刘珊珊、孙惠民。

H N

Q B

# 芝麻仁制品

## 1 范围

本标准规定了芝麻仁制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以熟白芝麻仁、熟黑芝麻仁的一种或两种为原料，辅以麦芽糖浆、白砂糖，经熬糖、混合搅拌、碾压成型、切块、冷却、包装加工而成的即食芝麻仁制品。

## 2 原料

### 2.1 原料要求

2.1.1 熟白芝麻仁、熟黑芝麻仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.2 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 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
色泽	具有产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的白瓷盘中,在自然光下观察色泽和状态。闻其气味,用温开水漱口,品其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味,无异味	
状态	具有产品应有的状态,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 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 8.0	GB 5009.5
总糖(以蔗糖计), g/100g	≥ 15.0	GB 5009.8
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
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

\*该项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	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 中的平板计数法
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
霉菌, CFU/g ≤	150				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 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 8957 和 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、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以熟白芝麻仁、熟黑芝麻仁的一种或两种为原料，辅以麦芽糖浆、白砂糖，经熬糖、混合搅拌、碾压成型、切块、冷却、包装加工而成的即食芝麻仁制品。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》的规定，参照GB 7099《食品安全国家标准 糕点、面包》制订本企业标准，作为组织生产，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。

开封市惠民斋食品有限公司

H N

Q B