



412291S-2021



周口市老磨坊粮油食品有限公司企业标准

Q/ZLL 0007S-2021

芝麻盐

2021-09-27 发布

2021-09-27 实施

周口市老磨坊粮油食品有限公司 发布

前 言

本标准由周口市老磨坊粮油食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：徐江辉。

H N
Q B

芝麻盐

1 范围

本标准规定了芝麻盐的要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以芝麻为原料，经清理、淘洗、烘炒、粉碎，添加食用盐混合、包装而成的芝麻盐产品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.3 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	颗粒状、粉状等固态性状，允许同时存在，无结块	取适量样品，置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，品其滋味
色 泽	具有芝麻盐应有的色泽	
气、滋味	具有芝麻盐固有的滋味和气味、无糊味及其它无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表2 规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 15.0	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	≤ 0.5	GB 5009.227
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 10.0	GB 5009.44
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

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	
菌落总数 ， CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群， MPN/g	5	2	0. 3	1. 5	GB 4789. 3 MPN 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
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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以芝麻为原料，经清理、淘洗、烘炒、粉碎，添加食用盐混合、包装而成的芝麻盐产品。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》的有关规定制订本企业标准，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。

周口市老磨坊粮油食品有限公司

H N
Q B