



412108S-2021



南阳市合盛食品有限公司企业标准

Q/NHS 0001S-2021

芝麻盐

2021-09-07 发布

2021-09-07 实施

南阳市合盛食品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳市合盛食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：宋培。

H N
Q B

芝麻盐

1 范围

本标准规定了芝麻盐的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以熟芝麻、食用盐为原料，添加或不添加花生碎，经预处理、配料、研磨、包装等工序加工制成的芝麻盐。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 熟芝麻、花生碎应符合 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	粉状	取样品 1 份，置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状、杂质，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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
水分, g/100g	≤ 25	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. 8	GB 5009. 12
总砷（以 As 计）, mg/kg	≤ 0. 5	GB 5009. 11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5. 0	GB 5009. 22
注：*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	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 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
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 食品生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、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、酸价、过氧化值、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

本标准适用于以熟芝麻、食用盐为原料，添加或不添加花生碎，经预处理、配料、研磨、包装等工序加工制成的芝麻盐。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，参照相关标准制订本企业标准，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。

南阳市合盛食品有限公司

H N
Q B