



413173S-2022



商丘市鹏源食品有限公司企业标准

Q/SPS 0001S-2022

芝麻仁制品

2022-11-18 发布

2022-11-18 实施

商丘市鹏源食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市鹏源食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：邓德鑫。

HN
QB

芝麻仁制品

1 范围

本标准规定了芝麻仁制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以芝麻（熟黑芝麻仁、熟白芝麻仁中的一种或两种）、蜂蜜、鸡蛋为主要原料，添加或不添加麦芽糖醇、小麦粉、白砂糖中的一种或几种，经混合搅拌、成型、烘烤、冷却、包装加工而成的即食芝麻仁制品。

根据添加的原辅料不同，产品分为：白芝麻饼、黑芝麻饼、混合芝麻饼。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 熟白芝麻仁、熟黑芝麻仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.6 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.7 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 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	具有产品应有的性状	将样品倒入洁净白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽。嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质
色 泽	具有原料物质应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的滋味和气味，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
水分，%	≤ 8.0	GB 5009.3
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
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

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, CFU/g	5	2	10	10 ²	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
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

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。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（熟黑芝麻仁、熟白芝麻仁中的一种或两种）、蜂蜜、鸡蛋为主要原料，添加或不添加麦芽糖醇、小麦粉、白砂糖中的一种或几种，经混合搅拌、成型、烘烤、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》的有关规定，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。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘市鹏源食品有限公司