



410354S-2022



驻马店顶志食品有限公司企业标准

Q/ZDZ 0001S-2022

精制芝麻

2022-02-05 发布

2022-02-05 实施

驻马店顶志食品有限公司 发布

前 言

本标准由驻马店顶志食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：洪敏书、冯成、温新宇、李知洁、李静竹。

本标准自实施之日起代替 Q/ZDZ 0001S-2018

本标准适用企业：驻马店顶志食品有限公司（驻马店市驿城区驻南公路刘阁段南侧 16 号），东莞顶志食品有限公司（广东省东莞市麻涌镇麻涌新沙路 7 号）。

H N
Q B

精制芝麻

1 范围

本标准规定了精制芝麻的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以芝麻（白芝麻或黑芝麻）为原料，经筛选、水洗、甩干、不同温度炒籽、精选、称重、分装、封袋而成的精制芝麻。

根据原料不同分为：精制白芝麻(又称香炒白芝麻)和精制黑芝麻(又称香炒黑芝麻)。

根据炒籽温度不同分为：生芝麻、浅焙芝麻、中焙芝麻、深焙芝麻。

2 技术要求

2.1 原料要求

2.1.1芝麻应符合GB/T 11761、GB 19300、GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

2.1.2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
	精制白芝麻(香炒白芝麻)	精制黑芝麻(香炒黑芝麻)	
性 状	表面洁净，颗粒状，无霉变		取适量样品，置于清洁干燥的白瓷盘中，自然光下目测色泽、性状及杂质，嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
色 泽	黄白色	黑色	
气 味	芝麻香气，无异味		
滋 味	具有芝麻固有的滋味，口感香脆，无异味		
杂 质	无肉眼可见外来杂质		
霉变粒/(%) ≤	0.5		

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
	生芝麻	浅焙芝麻	中焙芝麻	深焙芝麻	
水分/(%) ≤	8.0	2.5	1.5	1.0	GB 5009.3
纯度率/(%) ≥	98.0				GB/T 5494
千粒重/(g) ≥	2.2				GB/T 5519
蛋白质(N×5.3)/(%) ≥	18.0				GB 5009.5

含油率(以干基计)/ (%)	≥	52.0	GB 5009.6
*酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤	2.8	GB 5009.229
*过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤	0.38	GB 5009.227
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤	5.0	GB 5009.22
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.2	GB 5009.12
注：*指标严于食品安全国家标准GB 19300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	
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌/（/25g）	5	0	0	—	GB 4789.4
霉菌/（CFU/g） ≤	25				GB 4789.15
a样品的采集及处理按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

出厂检验项目为：感官要求、酸价、过氧化值、水分、纯质率、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以芝麻（白芝麻或黑芝麻）为原料，经筛选、水洗、甩干、不同温度炒籽、精选、称重、分装、封袋而成的精制芝麻。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 19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》、GB/T 11761《芝麻》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。

本标准中酸价、过氧化值指标严于食品安全国家标准 GB 19300 的规定。

驻马店顶志食品有限公司

H N
Q B