



410682S-2022



开封市龙亭区罗罗食品厂企业标准

Q/KLLS 0001S-2022

# 芝麻仁制品

2022-03-24 发布

2022-03-24 实施

开封市龙亭区罗罗食品厂 发布

## 前 言

本标准由开封市龙亭区罗罗食品厂提出。

本标准由中国检验认证集团河南有限公司和开封市龙亭区罗罗食品厂共同起草。

本标准起草人：武延辉、康宏才。

本标准自实施日起替代 Q/KLLS 0001S-2019（备案号：412528S-2019，2019-09-17发布及实施）。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以熟芝麻为主要原料，先将白砂糖、大豆油、麦芽糖、麦芽糖醇按比例混合熬制，再加入熟芝麻、熟葵花籽仁、熟花生仁（破碎）、熟核桃仁（破碎）、小米（熟制）、小麦仁（熟制）中的一种或几种后经混合、搅拌、挤压成型、切块、冷却、包装而成的芝麻仁制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 熟芝麻、熟葵花籽仁、熟花生仁、熟核桃仁应符合 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 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.5 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。

2.1.6 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 小麦仁应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

2.1.8 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	具有产品应有的性状	取适量试样置于洁净的白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，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、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	≤ 8.0	GB 5009.3

铅* (以Pb计), mg/kg	≤	0.18	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 <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注: *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 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 生产加工过程的卫生要求

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 检验和判定

出厂检验项目包括: 净含量及允许短缺量、感官要求、水分、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

本标准适用于以熟芝麻为主要原料，先将白砂糖、大豆油、麦芽糖、麦芽糖醇按比例混合熬制，再加入熟芝麻、熟葵花籽仁、熟花生仁（破碎）、熟核桃仁（破碎）、小米（熟制）、小麦仁（熟制）中的一种或几种后经混合、搅拌、挤压成型、切块、冷却、包装而成的芝麻仁制品。本标准根据《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，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。

开封市龙亭区罗罗食品厂

H N

Q B