



411073S-2022



河南豆米元电子商务有限公司企业标准

Q/HDM 0004S-2022

烘炒芝麻、花生

2022-04-28 发布

2022-04-28 实施

河南豆米元电子商务有限公司 发布

前 言

本标准由河南豆米元电子商务有限公司提出并起草。

本标准起草人：卢莹莹。

H N

Q B

烘炒芝麻、花生

1 范围

本标准规定了烘炒芝麻、花生的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以白芝麻、黑芝麻、花生仁、花生中的一种为原料，经筛选、去石、清洗或不清洗、炒制、冷却、包装等工艺加工而成的烘炒芝麻、花生。

根据原料不同产品分为：熟白芝麻、熟黑芝麻、熟花生仁、熟花生。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 白芝麻、黑芝麻、花生仁、花生应符合 GB 19300 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
性状	颗粒状、颗粒饱满	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味 霉变粒以粒数比计，具体的检验方法见 GB 19300 附录 A
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的气味、滋味，不应有酸败、哈喇等异味	
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
水分/ (g/100g) ≤	8.0	GB 5009.3
酸价 (以脂肪计) (KOH) / (mg/g) ≤	3	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计) / (g/100g) ≤	0.5	GB 5009.227

*铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤	0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ /（μg/kg）	熟白芝麻、熟黑芝麻	≤	5.0
	熟花生仁、熟花生	≤	20.0
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	
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
霉菌/（CFU/g） ≤	25				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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 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、净含量及允许短缺量、水分、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以白芝麻、黑芝麻、花生仁、花生中的一种为原料，经筛选、去石、清洗或不清洗、炒制、冷却、包装等工艺加工而成的烘炒芝麻、花生。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》制定本企业标准，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。

河南豆米元电子商务有限公司

H N

Q B