



411802S-2022



河南省田不二油脂有限公司企业标准

Q/HTY 0001S-2022

# 芝麻盐

2022-07-06 发布

2022-07-06 实施

河南省田不二油脂有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南省田不二油脂有限公司提出。

本标准起草单位：河南省田不二油脂有限公司。

本标准主要起草人：田信普、高广义、汪学德、田亚坤、王伟昌。

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。

本标准适用于以芝麻为主要原料，经筛选、水洗、甩干、烘烤或者炒制、添加食用盐、磨粉、包装等工艺制成的芝麻盐。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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	呈粉状或碎粒状	从混合均匀的样品中取出 500g 置于一白瓷中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
滋味和气味	具有产品应有的滋味和气味、无哈喇味、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	≤ 5.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 18.0	GB 5009.4
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 15.0	GB 5009.44
酸价 (KOH) (以脂肪计), 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
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , 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 <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, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 MPN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	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10

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: 感官要求、水分、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准是以芝麻为主要原料，经筛选、水洗、甩干、烘烤或者炒制、添加食用盐、磨粉、包装等工艺制成的芝麻盐。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，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省田不二油脂有限公司

H N

Q B