



413899S-2023



方城县三丽食品制造有限公司企业标准

Q/FSL 0002S-2023

# 黑芝麻制品

2023-12-12 发布

2023-12-12 实施

方城县三丽食品制造有限公司 发布

## 前 言

本标准由方城县三丽食品制造有限公司提出。

本标准起草单位：方城县三丽食品制造有限公司。

本标准主要起草人：张群成。

H N

Q B

# 黑芝麻制品

## 1 范围

本标准规定了黑芝麻制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黑芝麻（经熟制）为主要原料，辅以麦芽糖浆、食用油（大豆油），经加热麦芽糖浆，放入熟制的黑芝麻、食用油（大豆油）搅拌，成型、冷却、干燥、脱模、包装而成的黑芝麻制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 黑芝麻应符合 GB/T11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 麦芽糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 食用油（大豆油）应符合 GB 2716 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	圆球形、方形、条形	取适量样品，倒入白色瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其色泽、性状，嗅其气味，用温开水漱口，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	具有原料物质应有的气滋味，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	≤ 15.0	GB 5009.3
酸价（以脂肪计）(KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）, g/100g	≤ 0.5	GB 5009.227
*铅（以Pb计）, mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：\*铅的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
霉菌, CFU/g	≤	25			GB 4789.15

注: a采样方案应符合GB 4789.1的规定。

## 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

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

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以黑芝麻（经熟制）为主要原料，辅以麦芽糖浆、食用油（大豆油），经加热麦芽糖浆，放入熟制的黑芝麻、食用油（大豆油）搅拌，成型、冷却、干燥、脱模、包装而成的黑芝麻制品。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 19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》制定本企业标准，作为企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

方城县三丽食品制造有限公司

Q B