



413807S-2023



郑州好爱你食品有限责任公司企业标准

Q/ZHAN 0001S-2023

香酥芝麻叶

2023-12-05 发布

2023-12-05 实施

郑州好爱你食品有限责任公司 发布

标准号：Q/ZHAN 0001S-2023

前 言

本标准由郑州好爱你食品有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：姬宏坡、秦华伟。

H N

Q B

香酥芝麻叶

1 范围

本标准规定了香酥芝麻叶的要求，检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以芝麻叶为原料，经挑选、清洗、焯水、晾干或烘干、烫漂或浸泡、沥水，加入面糊（以小麦粉、玉米淀粉为原料、加入鸡蛋、食用盐、芝麻、味精、鸡精、八角粉、生活饮用水，加入或不加入花生、辣椒粉、白砂糖、花椒粉、香叶粉、孜然或孜然粉、胡椒、南德、棕榈油、十三香、人造黄油、麻椒粉、小茴香、小苏打、泡打粉、脱氢乙酸钠（加入或不加）、食用碱中的几种搅拌制成），经搅拌，再经过大豆油、起酥油炸制、沥油或脱油、冷却，包装加工而成的香酥芝麻叶。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 芝麻叶应清洁、卫生、无污染、无虫害并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.1.3 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.6 芝麻、花生应符合 GB 19300 的规定。

2.1.7 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.8 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.9 八角粉、辣椒粉、花椒粉、香叶粉、胡椒粉、孜然粉、十三香、南德、麻椒粉、胡椒、小茴香应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.11 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.12 起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。

2.1.13 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。

2.1.14 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.15 人造黄油应符合 GB 22353 的规定。

2.1.16 泡打粉应符合 GB 1886 的规定。

2.1.17 脱氧乙酸钠应符合 GB 2760 的规定。

2.1.18 小苏打应符合 GB2760 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	具有该产品应有的性状，形态基本完好	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其性状、色泽、杂质，闻其气味。用温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽，无焦、生现象	
气味	具有该产品应有的香味，无异味	
滋味	具有该产品应有的滋味，鲜香、酥脆	
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
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

注：*该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	
菌落总数, CFU/g	1000				GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	0.3				GB 4789.3
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

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 的规定执行。

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

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；兽药残留限量应符合国家相关规定和公告。

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、菌落总数和大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

香酥芝麻叶是以芝麻叶为原料，经挑选、清洗、焯水、晾干或烘干、烫漂或浸泡、沥水，加入面糊（以小麦粉、玉米淀粉为原料、加入鸡蛋、食用盐、芝麻、味精、鸡精、八角粉、生活饮用水，加入或不加入花生、辣椒粉、白砂糖、花椒粉、香叶粉、孜然或孜然粉、胡椒粉中的几种搅拌制成），经搅拌，再经过大豆油、起酥油炸制、沥油或脱油、冷却，包装加工而成的香酥芝麻叶。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 QB/T 2076《果蔬脆》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州好爱你食品有限责任公司

Q B