



410038S-2023



郑州晟晟食品有限公司企业标准

Q/ZSS 0001S-2023

芝麻糖

2023-01-06 发布

2023-01-06 实施

郑州晟晟食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州晟晟食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郑少旭

H N

Q B

芝麻糖

1 范围

本标准规定了芝麻糖的分类、要求，以及检验规则等要求。

本标准适用于以麦芽糖（麦芽糖是以大米或小米或玉米、小麦为主要原料，以芝麻、 α 淀粉酶为辅料，经选料、破碎、蒸煮、小麦生芽，麦芽打浆，经调配、糖化、过滤成麦芽糖浆）为主要原料，以芝麻为辅料，经选料、熬浆、成型、分切、裹芝麻、冷却、包装制成的芝麻糖。

根据产品性状不同，分为：方形芝麻糖、圆形芝麻糖、块状芝麻糖、条状芝麻糖。

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 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 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	方形、圆形、块状、条状、质地均匀的固体	从样品中取出250g,在自然光线下观察性状、色泽和杂质。闻其气味,用温开水漱口后,品尝滋味。
色泽	具有本品种应有的色泽	
气味	具有本品种应有的气味、无异味	
滋味	味甜,具有本品种应有的滋味,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)	\leq	12	GB 5009.3
还原糖(以葡萄糖计)/(g/100g)	\geq	20	GB 5009.7
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	\leq	3.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	\leq	0.25	GB 5009.227
总砷(以As计)/(mg/kg)	\leq	0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计)/(mg/kg)	\leq	0.45	GB 5009.12

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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3
沙门氏菌/(/25g)	不得检出				GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌/(/25g)	不得检出				GB 4789. 10
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 14481 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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以麦芽糖（麦芽糖是以大米或小米或玉米、小麦为主要原料，以芝麻、 α 淀粉酶为辅料，经选料、破碎、蒸煮、小麦生芽，麦芽打浆，经调配、糖化、过滤成麦芽糖浆）为主要原料，以芝麻为辅料，经选料、熬浆、成型、分切、裹芝麻、冷却、包装制成的芝麻糖。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，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。

郑州晟晟食品有限公司

H N

Q B