



河南省北方健源农业发展有限公司企业标准

Q/HBF 0001S-2023

烘炒芝麻

2023-03-26 发布

2023-03-26 实施

河南省北方健源农业发展有限公司 发布

前 言

本标准由河南省北方健源农业发展有限公司提出并起草。 本标准起草人:李永健、李平喜。

烘炒芝麻

1 范围

本标准规定了烘炒芝麻的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以芝麻为原料,经筛选、添加或不添加氢氧化钠、脱皮或不脱皮、水洗、甩干、烘干或者炒制、包装工艺制成的烘炒芝麻。

产品按工艺不同可分为: 烘炒芝麻、脱皮芝麻。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 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		
色泽	芝麻固有色泽	从混合均匀的样品中取出 500g,自然 光下用肉眼观察色泽及性状,并检查	
气味	具有芝麻特有的气味、无异味	有无外来杂质。置一白瓷盘中,嗅其	
滋味	具有熟芝麻固有的滋味、无异味	气味,然后以温开水漱口,品尝其滋	
霉变粒,% ≤	0. 5	味,霉变粒检测方法应符合 GB 19300 的规定	
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,% ≤	5.0	GB 5009.3

			Q/11D1 0001D 2020			
酸价(KOH)(以脂肪计), mg/g	\leq	3.0	GB 5009. 229			
过氧化值(以脂肪计), g/100g	\leq	0.5	GB 5009. 227			
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	\leq	5. 0	GB 5009.22			
总砷(以As计), mg/kg	€	0. 1	GB 5009.11			
*铅(以Pb计), mg/kg	€	0. 15	GB 5009.12			
*项目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

		F4 1:50 ==	1991 94 ===			
65 0		采样方案 ^a 及限量		+∧ π∧ → ·>+		
项目	n	С	m	M	检验方法	
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 平板计数法	
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789. 4	
霉菌, CFU/g	€		25		GB 4789.15	
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该符合JF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.6 食品生产企业加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.7 其他要求

应符合GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

3 检验

出厂检验项目:感官要求、水分、杂质、酸价、过氧化值、净含量及允许短缺量、菌落总数和大肠 菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

烘炒芝麻是以芝麻为原料,经筛选、添加或不添加氢氧化钠、脱皮或不脱皮、水洗、甩干、烘干或者炒制、包装工艺制成的烘炒芝麻。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》和GB/T 11761 《芝麻》制定本标准,作为组织企业生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南省北方健源农业发展有限公司

