



410926S-2023



社旗县老干达农产品开发有限公司企业标准

Q/SLN 0001S-2023

# 石碾芝麻盐

2023-04-18 发布

2023-04-18 实施

社旗县老干达农产品开发有限公司 发布

## 前 言

本标准由社旗县老干达农产品开发有限公司提出。

本标准起草单位：社旗县老干达农产品开发有限公司。

本标准主要起草人：李玉宝。

H N

Q B

# 石碾芝麻盐

## 1 范围

本标准规定了石碾芝麻盐的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以白芝麻或黑芝麻为主要原料，芝麻经漂洗、烘炒、扬烟、吹净后按比例加入食用盐、鸡粉调味料，经石碾碾碎，再经搅拌混匀、杀菌或不杀菌、灌装、包装等工艺加工而成的石碾芝麻盐。

根据原料不同分为石碾白芝麻盐、石碾黑芝麻盐。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 白芝麻、黑芝麻应符合 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 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.4 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   |
| 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       | ≤ 0.4  | GB 5009.12  |
| 无机砷 (以As计), mg/kg      | ≤ 0.1  | 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, CFU/g                 | 5                     | 2 | 10              | 100             | GB 4789.3 平板计数法 |
| 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。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准是以白芝麻或黑芝麻为主要原料，芝麻经漂洗、烘炒、扬烟、吹净后按比例加入食用盐、鸡粉调味料，经石碾碾碎，再经搅拌混匀、杀菌或不杀菌、灌装、包装等工艺加工而成的石碾芝麻盐。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。

社旗县老干达农产品开发有限公司

H N  
Q B