



412651S-2023



新乡市韩李记食品有限公司企业标准

Q/XHLJ 0001S-2023

芝麻糖

2023-08-21 发布

2023-08-21 实施

新乡市韩李记食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市韩李记食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：韩道科。

本标准自发布实施日起替代 Q/XHLJ 0001S-2023(备案号：410557S-2023)。

H N

Q B

芝麻糖

1 范围

本标准规定了芝麻糖的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小米、大麦、芝麻为原料，小米经蒸制、大麦经生芽，麦芽打浆，经调配，加入或不加入 α -淀粉酶，糖化、过滤、熬浆、成型、分切、裹芝麻、冷却、包装制成的芝麻糖。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 大麦应符合 GB/T 17760 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 芝麻应符合 GB/T11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.4 α -淀粉酶应符合 GB1886.174 的规定。

2.1.5 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
色泽	具有本品应有的色泽	取适量样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
性状	块状或圆条状	
气、滋味	具有本品应有的气、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 $\leq$	12	GB 5009.3
还原糖（以葡萄糖计）, g/100g $\geq$	20.0	GB 5009.7
*铅（以 Pb 计）, mg/kg $\leq$	0.45	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	5	2	10 ⁴	10 ⁵	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	100	1000	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 食品生产加工过程中的卫生要求

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 检验规则

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

编制说明

本标准适用于以小米、大麦、芝麻为原料，小米经蒸制、大麦经生芽，麦芽打浆，经调配，加入或不加入 α -淀粉酶，糖化、过滤、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》的规定，参照 GB 17399《食品安全国家标准 糖果》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡市韩李记食品有限公司