



413075S-2024



河南广源油脂有限公司企业标准

Q/HGY 0001S-2024

食品加工用芝麻饼、粕

2024-12-09 发布

2024-12-09 实施

河南广源油脂有限公司 发布

前 言

本标准由河南广源油脂有限公司提出。

本标准起草单位：河南广源油脂有限公司。

本标准主要起草人：山江涛、田信普、田亚坤、王伟昌。

H N

Q B

食品加工用芝麻饼、粕

1 范围

本标准规定了食品加工用芝麻饼、粕的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以芝麻（黑芝麻、白芝麻）为原料，经清理、适温焙炒或不焙炒、螺旋压榨（或液压或小磨磨浆）、滤油、晒干、包装加工而成的食品加工用芝麻饼、粕。

根据工艺不同分为不同类别。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 芝麻（黑芝麻、白芝麻）应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 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	具有产品应有的性状	取适量样品，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无其他异味	
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	≤ 12.0 (食品加工用芝麻粕) 18.0 (食品加工用芝麻饼)	GB 5009.3
灰分 (以干基计), g/100g	≤ 15.0	GB 5009.4
粗蛋白 (以干基计), g/100g	≥ 38	GB 5009.5
粗脂肪 (以干基计), g/100g	≥ 7.0	GB 5009.6
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
酸价(以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 4	GB 5009.229
黄曲霉毒素 B ₁ , 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 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。

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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

出厂检验项目为：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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以芝麻（黑芝麻、白芝麻）为原料，经清理、适温焙炒或不焙炒、螺旋压榨（或液压或小磨磨浆）、滤油、晒干、包装加工而成的食品加工用芝麻饼、粕。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，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。

河南广源油脂有限公司

H N

Q B