



410464 S-2024



南阳芝麻开门食品有限公司企业标准

Q/NZS 0001S-2024

石碾芝麻盐

2024-02-18 发布

2024-02-18 实施

南阳芝麻开门食品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳芝麻开门食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：葛祖鹏。

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，添加或不添加鸡粉调味料，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 100g, 置于一洁净白瓷盘内, 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	具有原辅料混合加工后特有的色泽	
气味、滋味	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, %	≤ 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

无机砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
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	10 ²	GB 4789.3
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
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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸价、过氧化值、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，添加或不添加鸡粉调味料，经石碾碾碎，再经搅拌均匀、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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳芝麻开门食品有限公司