



410708S-2024



平舆县森茂农业开发有限公司企业标准

Q/PSM 0004S-2024

熟芝麻粉糕点

2024-03-27 发布

2024-03-27 实施

平舆县森茂农业开发有限公司 发布

前 言

本标准由平舆县森茂农业开发有限公司提出并起草。

本标准起草人：王合宝、冯磊。

H N
Q B

熟芝麻粉糕点

1 范围

本标准规定了熟芝麻粉糕点的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以芝麻为主要原料，添加（或不添加）黑豆、大米、黄精、桑葚、山药片、枸杞、红枣、核桃仁、花生仁，经水洗、蒸熟、烘干（或晒干）、粉碎、与蜂蜜、低聚果糖、麦芽糖的一种或几种混合，再经成型、包装工艺制成的熟芝麻粉糕点。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.4 黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.7 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.10 黄精应符合 DB34/T 3014 的规定。
- 2.1.11 桑葚应符合 GB/T 29572 的规定。
- 2.1.12 山药应符合 GB/T 20351 的规定。
- 2.1.13 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.14 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 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	球状或块状	从样品中取出 1 份，置于白色瓷

色泽	呈均匀一致色泽	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
气、滋味	具有产品固有气、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，%	≤ 15.0	GB 5009.3
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
注：*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 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 ²	10 ³	GB 4789. 10
霉菌，CFU/g ≤	25				GB 4789. 15
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 食品生产企业加工过程的卫生要求

应符合GB 14881和GB 8957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

出厂检验项目：感官要求、水分、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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

熟芝麻粉糕点是以芝麻为主要原料，添加（或不添加）黑豆、大米、黄精、桑葚、山药片、枸杞、红枣、核桃仁、花生仁，经水洗、蒸熟、烘干（或晒干）、粉碎、与蜂蜜、低聚果糖、麦芽糖的一种或几种混合，再经成型、包装工艺制成的熟芝麻粉糕点。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。

平舆县森茂农业开发有限公司