



411307S-2024



中花粮油（河南）有限公司企业标准

Q/ZHLY 0008S-2024

# 食品加工用芝麻粕（饼、粉）

2024-05-27 发布

2024-05-27 实施

中花粮油（河南）有限公司 发布

## 前 言

本标准由中花粮油（河南）有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：徐国良、熊丹丹、张跃鹏、王金。

H N

Q B

# 食品加工用芝麻粕（饼、粉）

## 1 范围

本标准规定了食品加工用芝麻粕（饼、粉）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以芝麻为原料，经过筛选、清洗、烘干、焙炒、压榨榨油，去除大部分油脂后，再经粉碎或不粉碎、包装制成的食品加工用芝麻粕（饼、粉）。

根据工艺不同分为：食品加工用芝麻粕饼、食品加工用芝麻粕粉。

## 2 要求

### 2.1 原料

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。

### 2.2 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	饼状、粉状	从样品中取出若干，置于洁净白色的瓷盘中，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，品其滋味。
色泽	原料物质应有的色泽	
气、滋味	具有原料特有气、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，%	$\leq$ 10	GB 5009.3
蛋白质（以干基计），%	$\geq$ 18	GB 5009.5
酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g	$\leq$ 3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	$\leq$ 0.50	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ， $\mu$ g/kg	$\leq$ 5.0	GB 5009.22
*铅（以 Pb 计），mg/kg	$\leq$ 0.18	GB 5009.12

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

### 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

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；真菌毒素限量应符合 GB 2761 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、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以芝麻为原料，经过筛选、清洗、烘干、焙炒、压榨榨油，去除大部分油脂后，再经粉碎或不粉碎、包装制成的食品加工用芝麻粕（饼、粉）。

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，参照 GB 14932 《食品安全国家标准 食品加工用粕类》制定本标准，作为企业组织生产，质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的要求。

中花粮油（河南）有限公司

H N

Q B