



411502S-2025



安阳鼎芝食品有限公司企业标准

Q/ADZ 0003S-2025

烘炒芝麻粉

2025-05-16 发布

2025-05-16 实施

安阳鼎芝食品有限公司 发布

前 言

本标准由安阳鼎芝食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：朱红涛。

H N
Q B

烘炒芝麻粉

1 范围

本标准规定了烘炒芝麻粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以芝麻为原料，经原料验收、清理、色选、淘洗、烘炒、冷却、筛选、磁选、破碎、包装加工而成的烘炒芝麻粉。

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。

2.2 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	取适量试样置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽及有无杂质，嗅其气味，品其滋味。
色 泽	具有产品应有的色泽	
滋味、气味	不应有酸败等异味	
杂 质	无正常视力可见外来异物	

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	≤ 5.0	GB 5009.3
酸价(以脂肪计) (KOH)，mg/g	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.50	GB 5009.227
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.19	GB 5009.12
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 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	
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法

霉菌，CFU/g	≤	25				GB 4789.15
沙门氏菌，/25g		5	0	0	—	GB 4789.4
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不适用于以计量方式销售的预先包装产品；预先定量包装的产品，应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量（不适用于以计量方式销售的预先包装产品）、水分、酸价、过氧化值、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以芝麻为原料，经原料验收、清理、色选、淘洗、烘炒、冷却、筛选、磁选、破碎、包装加工而成的烘炒芝麻粉。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 19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》制订本企业标准，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。

安阳鼎芝食品有限公司

H N
Q B