



413197S-2017



三门峡古中方电子商务有限公司企业标准

Q/SGZF0002S-2017

复合芝麻丸

2017-12-29 发布

2017-12-29 实施

三门峡古中方电子商务有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1 《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由三门峡古中方电子商务有限公司提出并起草

本标准主要起草人：崔鹏泽。

H N

Q B

复合芝麻丸

1 范围

本标准规定了复合芝麻丸的分类、要求、试验方法、检验等。

本标准适用于以芝麻为主要原料，经筛选清洗、炒制、磨碎，加入蜂蜜、黑豆、红枣、胶原蛋白、麦芽糖、山楂、茯苓、海苔、桑椹、黄精、猴头菇、阿胶中的一种或几种熬制、搓丸成型、包装而制成的芝麻丸。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 芝麻应符合 GB 11761 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.3 黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.5 胶原蛋白应符合 QB 2732 的规定。
- 2.1.6 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 山楂、黄精、茯苓、桑椹、阿胶应符合《中华人民共和国药典》2015 年一部的规定。
- 2.1.8 海苔应符合 GB/T 23596 和 GB 19643 的规定。
- 2.1.9 猴头菇应符合 LY/T 2132 和 GB 7986 的规定。
- 2.1.10 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 感官要求

感官指标应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	试验方法
性 状	丸状，球型完整，无松散	取一袋样品，置于清洁、干燥的白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，品尝其滋味，并检查有无外来杂质。
色 泽	具有该产品固有的黑色	
气、滋味	具有芝麻丸固有的气味和滋味，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, g/100g	≤ 15.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 10	GB 5009.5
酸价(以脂肪计), (KOH) mg/g	≤ 3.0	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	≤ 0.2	GB 5009.11
铅(以Pb计), mg /kg	≤ 0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

2.4 微生物指标

微生物指应符合表3规定

表 3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量(若非指定,均以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	0.3 MPN/g	0.9 MPN/g	GB 4789.3 MPN 计数法
霉菌	5	2	50	150	GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
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

净含量与允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

2.6 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

真菌毒素应符合GB 2761的规定; 污染物限量应符合GB 2762 的规定; 农药最大残留限量应符合GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

复合芝麻丸以芝麻为主要原料，经筛选清洗、炒制、磨碎，加入蜂蜜、黑豆、红枣、胶原蛋白、麦芽糖、山楂、黄精、猴头菇、阿胶中的一种或几种熬制、搓丸成型、包装而制成。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》和DBS 41/004《食品安全地方标准 花生糕制品》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

三门峡古中方电子商务有限公司

2017年11月13日