



413196S-2017



三门峡古中方电子商务有限公司企业标准

Q/SGZF0003S-2017

---

# 夹心芝麻丸

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

# 夹心芝麻丸

## 1 范围

本标准规定了夹心芝麻丸的分类、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，加入蜂蜜熬制、搓丸成型、夹入核桃仁（经熟制）、腰果、松仁（经熟制）中的一种、包装而制成的夹心芝麻丸。

## 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 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。

2.1.4 腰果应符合 SB/T 10615 和 GB 19300 的规定。

2.1.5 松仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.6 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	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，并检查有无外来杂物。
色 泽	具有该产品固有的黑色和夹心果仁的固有色泽	
气、滋味	具有芝麻丸和夹心果仁的固有的气味和滋味，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 <sub>1</sub> ，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 <sup>a</sup> 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 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	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

夹心芝麻丸以芝麻为主要原料，经筛选清洗、炒制、磨碎，加入蜂蜜熬制、搓丸成型、夹入核桃仁（经熟制）、腰果、松仁（经熟制）中的一种、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