

Q/PHW 0001S-2017



濮阳市华龙区万佳香美味品加工厂企业标准

Q/PHW 0001S-2017

---

# 炒芝麻

2017-07-04 发布

2017-07-04 实施

---

濮阳市华龙区万佳香美味品加工厂 发布

# 前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。

本标准由濮阳市华龙区万佳香美味品加工厂提出并起草。

本标准主要起草人：李祖田、李宝财、张媛媛、宋丹丹、张爱琴。



# 炒 芝 麻

## 1 范围

本标准规定了炒芝麻的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以芝麻为主要原料，经清洗、烘炒、冷凉、筛选、真空包装等加工工艺制成的炒芝麻。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 芝麻应符合GB/T11761和GB19300的规定。

2.1.2 生产用水应符合GB 5749的规定。

### 2.2 感官要求

感官指标应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检测方法
色 泽	芝麻应有的色泽	从样品中取出1袋,将本品倒入白色瓷盘中,自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口。
性 状	颗粒状	
气 味、滋 味	香脆爽口,具有炒芝麻特有的香味, 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的要求。

表2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
水分, g/100g	≤ 15	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 13.5	GB 5009.5
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
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5	GB 5009.22
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12

### 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表3规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB4789.3 平板计数法
沙门氏菌，/25g	5	0	0	-	GB4789.4
*霉菌，CFU/g ≤	10				GB4789.15
<p>a 样品的采集及处理按 GB4789.1 执行。</p> <p>*霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 19300。</p>					

### 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 生产加工过程卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB14881 的规定。

### 2.7 其它要求

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。

QB

## 编制说明

我公司生产的炒芝麻以芝麻为主要原料，经清洗、烘炒、冷凉、筛选、真空包装等加工工艺制成的炒芝麻。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 GB19300《国家食品安全标准 坚果与籽类食品》标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检验依据。

本标准规定了炒芝麻的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。本标准中霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 19300。

濮阳市华龙区万佳香美味品工厂

2017年06月06日