



410504S-2018



清丰县卢家村食品有限公司企业标准

Q/QLJC 0001S-2018

芝麻盐

2018-02-09 发布

2018-02-09 实施

清丰县卢家村食品有限公司 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》的规定编写。

本标准由清丰县卢家村食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：卢运才，卢兆阳，郑惠玟，卢利波，申利平。

H N

Q B

芝麻盐

1 范围

本标准规定了芝麻盐要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以芝麻为主要原料、经磨碎、压榨去油后添加食用盐和鸡精炒熟后包装而成的调味食品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

2.1.2 芝麻应符合GB/T 11761的规定。

2.1.3 鸡精应符合SB/T 10371的规定。

2.2 感观要求

感观要求应符合表1的要求。

表1 感官要求

项目	要求	评价方法
性状	均匀一致的粉末状，无结块	按品种随机抽样，从样品中取出6袋，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，品其滋味
色泽	黄色或黑色	
气味、滋味	具有芝麻盐固有的气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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	检测方法
水分(含挥发物)/(g/100g)	\leq 3.0	GB 5009.3
蛋白质/(g/100g)	\geq 10	GB 5009.5

酸价（以脂肪计）（KOH）mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
*铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤	0.1	GB 5009.12
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤	0.5	GB 5009.11
镉（以Cd计）/（mg/kg）	≤	0.1	GB 5009.15
总汞（以Hg计）/（mg/kg）	≤	0.02	GB 5009.17
食盐（以NaCl计）/（g/100g）	≤	10	GB 5009.44
过氧化值 /（g/100g）	≤	0.5	GB 5009.227
黄曲霉毒素B ₁ ， μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
*该指标严于食品安全国家标准GB 2762			

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	1000CFU/g	10000CFU/g	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10CFU/g	100CFU/g	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10

注：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为微生物指标可接受的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。

a 样品的采样及处理按GB 4789.1的规定执行。

2.5 净含量与允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》规定，并按照 JJF1070 中规定的方法进行检验。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881 卫生标准的有关规定执行。

2.7 其他卫生要求

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；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、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以芝麻为主要原料、经磨碎、压榨去油后添加食用盐和鸡精炒熟后包装而成的调味食品。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QB/T 2020和NY/T 1509组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了芝麻盐的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

H N

清丰县卢家村食品有限公司

Q B