



410843S-2018



驻马店顶志食品有限公司企业标准

Q/ZDZ 0001S-2018

精制芝麻

2018-04-04 发布

2018-04-04 实施

驻马店顶志食品有限公司 发布

前 言

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

本标准自实施之日起代替 Q/ZDZ 0001S-2015。

本标准由驻马店顶志食品有限公司提出和负责起草。

本标准起草人：杨瑞昌、曾国展、温新宇。

本标准适用企业：驻马店顶志食品有限公司（驻马店市驿城区驻南公路刘阁段南侧16号），

东莞顶志食品有限公司（东莞市麻涌镇新沙工业区）。

本标准所代替标准的历年版本发布情况为：

—Q/ZDZ 0001S-2012、Q/ZDZ 0001S-2015

H N
Q B

精制芝麻

1 范围

本标准规定了精制芝麻(又称香炒芝麻)的分类、技术要求、试验方法、检验规则以及标志、标签、包装、贮存、运输和保质期的要求。

本标准适用于以芝麻为原料,经筛选、水洗、甩干、不同温度炒籽、精选、称重、分装、封袋而成。

2 技术要求

2.1 原料要求

2.1.1 芝麻应符合 GB/T 11761、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的要求。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 要求。

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		试验方法
	精制白芝麻(香炒白芝麻)	精制黑芝麻(香炒黑芝麻)	
性 状	表面洁净,颗粒状,无霉变		取适量样品,样品置于清洁干燥的白瓷盘中,自然光下目测观察色泽、性状及杂质,嗅其气味,品其滋味。
色 泽	黄白色	黑色	
气 味	芝麻香气,无异味		
滋 味	具有芝麻固有的滋味,口感香脆,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
	生白/生黑	浅焙	中焙	深焙	
水分, (%)	4.0±0.5	≤2.5	≤1.5	≤1.0	GB 5009.3
纯质率, (%)	≥	98.0			GB/T 5494
千粒重, (g)	≥	2.2			GB/T 5519
蛋白质(N×5.3) (%)	≥	18.0			GB 5009.5
霉变粒, (%)	≤	0.5			GB 19300 附录 A

含油率(以干基计), (%)	≥	52.0	GB 5009.6
*酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤	2.8	GB 5009.229
*过氧化值(以脂肪计)/, (g/100g)	≤	0.38	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B ₁ , (μg/kg)	≤	5.0	GB 5009.22
铅(以 Pb 计), (mg/kg)	≤	0.2	GB 5009.12
* 该指标严于国家安全标准 GB 19300 的规定。			

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/(CFU/g)	≤	1×10 ⁴			GB 4789.2	
大肠菌群/(CFU/g)		5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌		不得检出			GB 4789.4	
志贺氏菌		不得检出			GB 4789.5	
金黄色葡萄球菌		不得检出			GB 4789.10	
霉菌/(CFU/g)	≤	25			GB 4789.15	
酵母/(CFU/g)	≤	25			GB 4789.15	
a 样品的采集及处理按 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应符合 JJF 1070 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、酸价、过氧化值、水分、杂质、纯质率、大肠菌群、菌落总数、净含量。

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原料，经筛选、水洗、甩干、不同温度炒籽、精选、称重、分装、封袋而成。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 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、GB 19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》、GB/T 11761《芝麻》标准编制而成，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中酸价、过氧化值指标严于食品安全国家标准 GB 19300。

H N

驻马店顶志食品有限公司

Q B