



410464S-2024



南阳芝麻开门食品有限公司企业标准

Q/NZS 0001S-2024

# 石碾芝麻盐

2024-02-18 发布

2024-02-18 实施

南阳芝麻开门食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由南阳芝麻开门食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：葛祖鹏。

H N

Q B

# 石碾芝麻盐

## 1 范围

本标准规定了石碾芝麻盐的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以白芝麻或黑芝麻为主要原料，芝麻经漂洗、烘炒、扬烟、吹净后按比例加入食用盐，添加或不添加鸡粉调味料，经石碾碾碎，再经搅拌混匀、杀菌或不杀菌、灌装、包装等工艺加工而成的石碾芝麻盐。

根据原料不同分为石碾白芝麻盐、石碾黑芝麻盐。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 白芝麻、黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

### 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	检验方法
性 状	呈粉状或碎粒状	从混合均匀的样品中取出 100g, 置于一洁净白瓷盘内, 自然光下用肉眼观察色泽及性状, 并检查有无外来杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品尝其滋味
色 泽	具有原辅料混合加工后特有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的滋味和气味、无哈喇味、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, %	$\leq$ 5.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	$\leq$ 15.0	GB 5009.44
酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	$\leq$ 3	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	$\leq$ 0.5	GB 5009.227

无机砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

#### 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

#### 2.6 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

#### 2.7 其它要求

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；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

### 3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准是以白芝麻或黑芝麻为主要原料，芝麻经漂洗、烘炒、扬烟、吹净后按比例加入食用盐，添加或不添加鸡粉调味料，经石碾碾碎，再经搅拌均匀、杀菌或不杀菌、灌装、包装等工艺加工而成的石碾芝麻盐。

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，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

南阳芝麻开门食品有限公司

Q B