

湖南省长康实业有限责任公司企业标准

Q/YXCK 0011S-2024

食品安全企业标准

芝麻糊



湖南省卫生健康委员会
食品安全企业标准备案专用章

备案号: 4332985-2024

备案日期: 2024年6月14日

湖南省卫
食品安全企

2024-04-22 发布

2024-06-22 实施

湖南省长康实业有限责任公司 发布

前言

本标准依据 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规格》给出的规格起草。

本标准由湖南省长康实业有限责任公司提出。

本标准由湖南省长康实业有限责任公司起草。

本标准由湖南省长康实业有限责任公司负责解释。

本标准主要起草人：谭光辉。

本标准于 2019 年 07 月 01 日首次发布，2024 年 04 月 22 日修订。



芝麻糊

1 范围

本标准规定了芝麻糊的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以大米、芝麻（添加量不低于 10%）、白砂糖（加或不加）、食用淀粉、核桃仁、燕麦为原料，添加或不添加食品添加剂，经膨化熟制、粉碎、配料、干燥、包装等工艺生产而成的可冲调即可食用的芝麻糊。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的，凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.17	食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB/T 5009.19	食品中有机氯农药多组分残留量的测定
GB 5009.22	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
GB 5009.227	食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009.229	食品安全国家标准 食品中酸价的测定
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局第 75 号令（2005） 《定量包装商品计量监督管理办法》	



3 要求

3.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	指标	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	将样品置于洁净的白色搪瓷皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽，组织形态和杂质，嗅其气味，冲调后品其滋味。
滋、气味	具有产品应有的气味及滋味，无焦糊味、酸败味、霉味及其他异味	
组织形态	呈粉末状或微粒状，无结块、无霉变、无虫蛀。冲调后呈粘稠状	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 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/（%）	≤ 7.0	GB 5009.3
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

3.4 污染物限量

应符合表3的规定。

表 3 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	0.4	GB 5009.12
其他污染物限量	应符合 GB 2762 的规定	-

3.5 真菌毒素限量

应符合表 4 的规定。

表 4 真菌毒素限量

项目	限量	检验方法
黄曲霉毒素 B ₁ /（μg/kg）	5.0	GB 5009.22

3.6 农药最大残留限量

应符合表5的规定。

表5 农药最大残留限量

项目	限量	检验方法
六六六（mg/kg）	0.1	GB/T 5009.19
滴滴涕（mg/kg）	0.1	GB/T 5009.19

3.7 微生物限量

3.7.1 微生物限量应符合表 6 规定。

表 6 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量（CFU/g）	检验方法
----	------------------------------	------

	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌	5	2	50	10 ²	GB 4789.15
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

3.7.2 致病菌限量应符合表7规定。

表 7 致病菌限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
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 第二法
^a 样品的采样按 GB 4789.1 执行。					

3.8 食品添加剂

3.8.1 食品添加剂的质量应符合食品安全国家标准及相关规定。

3.8.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB2760 中 06.06 的规定。

3.9 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》要求。按 JJF 1070 的方法检测。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

由同一班次，同一生产线生产的包装完好的同一品种为一批。

5.2 抽样

随机抽取 1000g 样品，不少于 30 个最小包装，分成二份，一份作检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品必须经生产企业质量部门按本标准规定的方法检验，检验合格后方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目包括：感官要求、水分、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验包括技术要求中全部项目。

5.4.2 产品在正常生产时每半年检验一次，出现下列情况时应及时检验：

- 产品定型投产时；
- 更换主要设备时；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- 原料产地或供货商发生变化时；
- 停产半年以上恢复生产时；
- 食品安全监督机构提出要求时。

5.5 判定规则

5.5.1 检验结果全部符合本标准规定要求的，判该批产品为合格。

5.5.2 检验结果中如果微生物指标不符合本标准，判定该批产品为不合格品，不得复检。



5.5.3 除微生物指标外的其他检验项目如不符合本标准时，允许对该批次产品留样复检。复检结果仍不符合本标准，判定该批产品为不合格品。

6 标志、包装、运输、贮存、保质期

6.1 标志

6.1.1 产品的预包装标志应符合 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。

6.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 中的有关规定。

6.2 包装

6.2.1 产品内包装应符合 GB 4806.7 的规定。

6.2.3 产品外包装箱应符合 GB/T 6543 的规定。

6.3 运输

应符合GB 31621的规定。

6.4 贮存

应符合GB 31621的规定。

6.5 保质期

在上述包装、运输和贮存条件下，保质期不应低于 12 个月。

