

ICS号 67.230
X 11

T/LMYT

柳林县名优特产行业团体标准

T/LMYTC0002-2024
代替 T/LMYTC 0002-2022

芝麻饼

2024-10-12 发布

2024-11-12 实施

柳林县名优特产行业协会 发布

前 言

本文件编写时，格式按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求编写。

本文件与 T/LMYTC 0002-2020 芝麻饼，修改如下：

——修改规范性引用文件部分；

——修改技术要求原辅料部分；

——修改微生物限量，致病菌限量应符合 GB 29921 中粮食制品 烘焙食品的规定；

——修改增加了净含量、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存部分；

本文件由柳林县名优特产行业协会提出。

本文件起草单位：柳林县名优特产行业协会、柳林县沟门前风味食品有限公司、柳林县综合检验检测中心、柳林县华资华味电子商务有限公司、山西轩鸿电子商务有限公司、龙园农林牧产业开发专业合作社、吕梁市莽歌餐饮管理有限公司、莽老爷碗团店、四平碗团莜面店、小伟碗团店、侯星碗团店、二小碗团店、小平碗团店、四林碗团店、候候碗团店、老闫芝麻饼店、柳林县昌林农产品种植专业合作社、柳林县创渊农产品供销农民专业合作社、柳林县速达农业农机专业合作社、柳林县昌盛富林农民专业合作社、柳林县绿纯农日专业合作社、柳林县宋丰农民专业合作社、柳林县天王农产品农民专业合作社。

本文件主要起草人：薛建峰、郝小兵、杨侯连、张剑、张利平、贾旭东、刘平平、刘哲、刘宝贵、赵聪源、冯龙、武晓芳、薛武平、屈宏伟、李子勇、高中林、宋长利、张二小、常小平、常四林、薛强龙。

芝麻饼

1 范围

本文件规定了芝麻饼的技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、运输、贮运和保质期。

本文件适用于以小麦粉、水、芝麻为主要原料，添加或不添加其他原辅料或添加剂，经搅拌、发酵、调制、成型、熟制、冷却、包装等工序制成的食品，以及熟制后对产品再进行二次烘干和不烘干分为干芝麻饼和湿芝麻饼。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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/T 317	白砂糖
GB/T 1355	小麦粉
GB/T 1535	大豆油
GB 1886.1	食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠
GB 1886.245	食品安全国家标准 食品添加剂 复配膨松剂
GB 2715	食品安全国家标准 粮食
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药残留限量
GB 4879.1	食品安全国家标准 食品微生物检验 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 霉菌和酵母菌测定
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 5009.227	食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB/T 5835	干制红枣
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 11761	芝麻
GB 13102	食品安全国家标准 炼乳
GB 14881	食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范

GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件
GB 19644	食品安全国家标准 乳粉
GB 26687	食品安全国家标准 复配食品添加剂通则
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB 31639	食品安全国家标准 食品加工酵母
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令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令第 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》。

3 术语和定义

本标准没有术语和定义

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 4.1.2 全脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 4.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.4 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 4.1.5 黑芝麻仁、白芝麻仁应符合 GB/T 11761 的规定。
- 4.1.6 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.7 大豆油应符合 GB/T 1535 的规定。
- 4.1.8 干制红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 4.1.9 其他原辅料应符合相应的食品标准和相关规定。
- 4.1.10 所有原料应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

4.2 生产用水

应符合 GB 5749 的要求。

4.3 食品添加剂

食品添加剂质量应符合国家相应产品标准及规定的要求。

4.4 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
色泽	具有产品应有的正常色泽	将样品置于白瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，检查有无异物。闻其气味，用温开水漱口后品其滋味
滋味、气味	具有产品应有的气味和滋味、无异味	
状态	无霉变、无生虫及其他正常视力可见的外来异物	

4.5 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
干燥失重/ (%)	≤ 42.0	GB 5009.3
总糖/ (%)	≤ 40.0	GB/T 20977
酸价 (以脂肪计) (KOH) / (mg/g) ≤	5	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计) / (g/100g) ≤	0.25	GB 5009.227
干燥失重/ (%)	≤ 42.0	GB 5009.3

4.6 污染物限量

应符合 GB 2762 中烘烤食品的规定，严于食品安全国家标准的指标应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg) ≤	0.45	GB 5009.12

4.7 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

4.8 微生物限量

4.8.1 致病菌限量应符合 GB 29921 中粮食制品烘焙食品的规定。

4.8.2 微生物限量还应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量 (若非指定, 均为 CFU/g 或者 CFU/mL 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b / (CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群 ^b / (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌 ^c / (CFU/g) ≤	150				GB 4789.15
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行; b 菌落总数和大肠菌群的要求不适用于现制现售的产品; c 不适用于添加霉菌成熟干酪的产品。					

4.9 食品添加剂和食品营养强化剂

4.9.1 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.9.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

4.10 净含量

符合国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》要求。净含量检测按 JJF 1070 规定进行。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 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。

6.2 出厂检验

6.2.1 抽样方法和数量

抽样基数总重量不低于 10kg，抽样重量不少于 1kg，抽样数量不少于 8 个，分为 2 份，一份检验，另一份留样备查，微生物样品的采样原理按 GB 4789.1 执行。

6.2.2 检验项目

感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群、霉菌。

6.2.3 判定规则

出厂检验项目全部符合本标准规定时，判定该批产品合格，可以出厂。不超过两项指标不符合本标准规定时，可在同批产品中双倍抽样复检，复检结果全部符合本标准规定时，判定该批产品为合格；复检结果中如仍有一项指标不合格时，判定该批产品为不合格。在“感官要求”检验中如发现有异味、污染、霉变、外来物质时，判该批产品为不合格，不得供人食用。

5.3 型式检验

5.3.1 抽样方法和数量

在当日生产的批次产品中随机抽样，抽取的样品应具有代表性，每次取样不少于 2.5kg。抽取样品应置于冰箱内达到冷链储存并在 4 小时内进行检验。同时取样不少于 2.5kg 留样备查。

5.3.2 检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

5.3.3 正常生产时，型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

- 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- 更换设备或长期停产后，恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

5.4 判定规则

全部指标符合本标准规定时，判定改批产品为合格。不超过两项指标不符合本标准规定时，可在同批产品中双倍抽样复检，复检结果全部符合本标准规定时，判定该批产品为合格；复检结果中如仍有一项指标不合格时，判定该批产品为不合格。微生物指标有一项不符合本标准时，判定该批产品为不合格，并不得复检。在“感官要求”检验中，如发现有异味、污染、霉变、外来物质时，判定该批次产品为不合格。

6 标识、包装、贮存、运输、保质期

6.1 标识

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令第 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。

6.1.2 包装贮运标志应符合 GB / T 191 规定。

6.2 包装

包装容器和材料应符合相应的食品安全标准和管理办法的要求。

6.3 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、清洁、无异味的场所，或冷藏贮存，或冷冻贮存。不得与有毒、有害、有异味，易挥发、易腐的物品或其他杂物混存。

6.4 运输

运输产品时应避免日晒、雨淋。不应与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。运输时应码放整齐，不应挤压，冷藏或冷冻产品使用冷藏或冷冻车进行运输。

6.5 保质期

在规定的贮存、运输条件下，按品种、包装、季节和贮存条件不同标示产品保质期，并符合 GB7718 的规定。

全国团体标准信息平台
