

ICS



团 体 标 准

T/ YSSPSH 002—2018

全国团体标准信息平台

黑 芝 麻 糊



全国团体标准信息平台

2018-12-19 发布

2018-12-19 实施

沂水县食品产业商会 发布

前 言

本标准由沂水县食品产业商会提出并归口。

本标准起草单位：山东世纪春食品有限公司、山东华美食品有限公司、临沂双禾食品有限公司、沂水来福食品厂。

本标准主要起草人：武健、王维贵、朱文田、刘阳军、庄丽。

本标准首次制定。

全国团体标准信息平台

黑芝麻糊

1 范围

本标准规定了黑芝麻糊的技术要求、食品添加剂、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于黑芝麻糊的生产、检验和销售。

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/T 1354 大米
- GB 1886.214 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钙（包括轻质和重质碳酸钙）
- 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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定
- 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 5009.22 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 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- 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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 5835 干制红枣
- 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 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB/T 11761 芝麻
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB/T 20884 麦芽糊精
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 LY/T 1922 核桃仁
 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[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准

3.1 黑芝麻糊

以黑芝麻（添加量不低于10%）、大米等为主要原料，选择性添加白砂糖或淀粉糖、红枣、核桃仁等原料以及碳酸钙等食品添加剂，经加工制成的粉状食品。

4 分类

黑芝麻糊按照是否添加蔬菜、水果、坚果、畜禽、水产等加工制品分为两类：
 以谷物为主，不添加蔬菜、水果、坚果、畜禽、水产等加工制品的为原味黑芝麻糊。
 添加蔬菜、水果、坚果、畜禽、水产等加工制品的为其他黑芝麻糊。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

- 5.1.1 黑芝麻应符合符合 GB/T 11761 的规定。
- 5.1.2 大米应符合 GB/T 1354 的规定。
- 5.1.3 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 5.1.4 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 5.1.5 核桃仁应符合 LY/T 1922 的规定。
- 5.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定
- 5.1.7 如添加其他原料和食品添加剂应符合相应的食品标准和有关规定。

5.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	指标
色泽	呈均匀一致的灰黑色或产品特有的色泽
组织状态	呈干燥、疏松的粉末状或微粒状，无结块、无霉变

气味和滋味	具有该品种应有的滋味及气味，无焦糊及其他异味
冲调性	用适量80℃以上的开水冲调均匀后可呈糊状
杂质	无正常视力可见的外来杂质

5.3 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	
		原味黑芝麻糊	其他黑芝麻糊
水分/(%)	≤	7.0	7.0
蛋白质/(%)	≥	5.0	5.0
脂肪/(%)	≥	4.0	4.0
总糖(以葡萄糖计)/(%)	≤	60	60
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤	5	5
过氧化值(以脂肪计)/(%)	≤	0.3	0.3
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤	5.0	5.0
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.5	0.5
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤	0.1	—
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤	0.5	—
铬(以Cr计)/(mg/kg)	≤	1.0	—

5.4 微生物限量

5.4.1 一般微生物限量

一般微生物限量应符合表3的规定。

表3 一般微生物限量

项 目	采样方案a及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌/(CFU/g)	5	2	50	10 ²	GB 4789.15
a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。					

5.4.2 致病菌限量

致病菌限量应符合表4的规定。

表4 致病菌限量

项 目	采样方案及限量(若非指定,均以/25 g表示)	检验方法

	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10第二法
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为项目指标可接受水平的限量值；M为项目指标的最高安全限量值。					

5.5 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5.6 食品添加剂和营养强化剂要求

5.6.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

5.6.2 营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

6 检验方法

6.1 感官检验

6.1.1 色泽、组织形态、杂质

取两个最小独立包装的被测样品置于一洁净白色瓷盘上，在自然光下用肉眼观察其色泽、组织形态及杂质。

6.1.2 气味、滋味及冲调性

取一个最小独立包装被测样品倒入透明玻璃烧杯内，加入适量 80℃ 以上热水冲调，用鼻嗅其气味，品尝其滋味。

6.2 理化检验

6.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法检验。

6.2.2 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法检验。

6.2.3 脂肪

按GB 5009.6规定的方法检验。

6.2.4 总糖

按GB 5009.8规定的方法检验。

6.2.5 酸价

按GB 5009.229规定的方法测定。

6.2.6 过氧化值

按GB 5009.227规定的方法测定。

6.2.7 黄曲霉毒素 B₁

按GB 5009.22规定的方法测定。

6.2.8 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

6.2.9 镉

按GB 5009.15规定的方法测定。

6.2.10 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

6.2.11 铬

按GB 5009.123规定的方法测定。

6.3 微生物检验

6.3.1 菌落总数、大肠菌群、霉菌

按表3规定的方法测定。

6.3.2 沙门氏菌、金黄色葡萄球菌

按表4规定的方法测定。

6.4 净含量检验

按JJF 1070的规定的方法进行。

7 检验规则

7.1 组批

同一班次，同一条生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批。

7.2 抽样

批量在250箱以下，随机抽取6箱，每箱取样2袋，其中8袋用于检验，其余4袋留样备用。批量在250箱以上，按比例增加抽样数量。

7.3 检验分类

7.3.1 出厂检验

7.3.1.1 检验项目

包括感官指标、净含量、水分、酸价、过氧化值、菌落总数和大肠菌群。

7.3.1.2 产品出厂

每批产品须经厂质量检验部门检验合格并签发质量合格证方可出厂。

7.3.2 型式检验

7.3.2.1 正常生产时每年进行一次，有下列情况之一时必须进行：

- 新产品投产前；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- 更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时；
- 停产半年及以上，再恢复生产时；
- 国家监督机构提出进行型式检验要求时。

7.3.2.2 检验项目为本标准规定的全部项目。

7.4 判定规则

7.4.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格。

7.4.2 微生物指标如有一项不符合要求，即判该批产品为不合格。其他检验项目如有一项以上(含一项)不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。标签应符合GB 7718、GB 28050及相应要求的规定。

8.2 包装

8.2.1 产品内包装采用复合食品包装袋，应符合GB 4806.7和GB 9683的规定。

8.2.2 外包装用瓦楞纸箱，应符合GB/T 6543的规定。

8.2.3 包装要牢固、防潮、整洁、美观、便于装卸、仓储和运输。

8.3 运输

8.3.1 产品运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔。

8.4 贮存

产品应贮存在通风、干燥的库房中。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。