

团 体 标 准

T/XXX XXXX—XXXX

芝麻丸

Sesame ball

征求意见稿

XXXX – XX – XX 发布

XXXX – XX – XX 实施

中国国际科技促进会 发 布

前 言

本文件按照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则》的规定起草。

本文件由 提出。

本文件由中国国际科技促进会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

芝麻丸

1. 范围

本标准规定了芝麻丸的定义、质量要求、检验方法及规则、标签标识、包装、储存和运输等要求。

本标准适用于芝麻丸。

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。其中，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）适用于本标准。

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB/T 20977 糕点通则

GB19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品

GB/T 22165 坚果与籽类食品质量通则

GB/T 11761 芝麻

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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

JJF1070 定量包装商品净含量计量检验规则

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 食品中农药最大残留限量

GB 29921 预包装食品中致病菌限量

GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB/T 14251 罐头食品金属容器通用技术要求

QB-T 4594 玻璃容器 食品罐头瓶

GB/T 30768 食品包装用纸与塑料复合膜、袋

GB T6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB/T 191 包装储运图示标志

3. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件

2.1 芝麻丸

以芝麻（黑芝麻和或白芝麻）为主要原料，添加或不添加黑豆、黑米、桑椹等辅料或食品添加剂（不含食用香精、人工色素），经烘炒、粉碎或不粉碎、混合、成型等工序制成的丸状糕点类食品。

4. 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。

3.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.2 其他辅料应符合相关食品标准的规定。

3.2 感官要求

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	圆丸状	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽、性状，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味，并检查有无外来杂质
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气味和滋味， 无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

3.3 理化指标

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, g/100g	≤ 18	GB 5009.3 中第一法
酸价（以脂肪计）(KOH), mg/g	≤ 4.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）, g/100g	≤ 0.20	GB 5009.227

总糖(%)	≤	40	GB 20977
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.12
砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B1, µg/kg	≤	5	GB 5009.22

3.4 微生物指标

表 3 微生物指标限量

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) ≤	150				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
^a 为样品采集就处理按 GB 4789.1 执行；n 为同一批次产品采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物可接受水平的限量值；M 为微生物的最高安全限量值。					

3.5 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。

3.6 其他指标

3.6.1 污染物限量应符合GB 2762的规定。

3.6.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761的规定。

3.6.3 致病菌限量应符合GB 29921 中的规定。

3.6.4 农药残留限量应符合GB2763的规定。

3.6.5 食品添加剂应符合GB 2760的规定。

3.6.6 食品营养强化剂应符合GB 14880的规定。

5. 检验规则

4.1 组批

同一批投料、同一批生产线、同一规格、同一批次的包装完好的产品为一组批。

4.2 抽样

从同一批产品中，随机抽取至少10个最小包装，样品为2份，一份检验，一份备样。

4.3 检验项目

按本标准中的表1、表2和表3中确定的项目进行检验。

4.4 产品检验

正常生产时按6个月进行一次型式检验，型式检验项目为本标准规定的所有项目，发生下列情况之一时，亦应该进行型式检验。

新产品生产；

- 1) 产品原料、生产工艺、生产设备有较大改变时；
- 2) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- 3) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 4) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

4.5.1 检验结果全部符合本文件规定时，判该批产品为合格品。

4.5.2 检验结果中除微生物项目外，其他项目不符合本文件规定时，可在原批次产品中双倍抽样复检一次，复检结果全部符合本文件规定时，判该批产品为合格品；复检结果中仍有项目不合格时，则判该批产品为不合格品。

4.5.3 微生物项目不合格时不应复检，直接判为不合格品。

6. 标签和标识

本次标准强调了标签的重要性，遵循GB 7718和GB 28050的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191的规定。此外，产品标识应符合国家质检总局第123号令《食品标识管理办法》的规定。

7. 包装、储存和运输

6.1 包装

产品包装应符合GB 23350的规定。使用复合包装材料应符合 GB 4806.7或 GB / T 28118的规定。其他包装容器和材料应符合有关规定。

6.2 储存

产品应储存在通风、干燥、阴凉的环境中，应有防虫、防鼠的设施。产品离地、离墙堆放，禁止与有毒、有害、有污染、有异味的物品混放。

6.3 运输

产品运输工具应清洁、卫生，应有防雨、防晒措施，不得与有毒、有害或其他易造成产品污染的物品混合运输。