

备案号：QB64/0413S-2022

# Q/NSDZ

## 宁夏山豆子杂粮绿色食品科技开发有限公司企业标准

Q/NSDZ 0023S—2022

---

### 烘焙芝麻糊原料类产品

2022-08-26发布

2022-08-26实施

---

宁夏山豆子杂粮绿色食品科技开发有限公司 发布

# 前 言

本标准是按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由宁夏山豆子杂粮绿色食品科技开发有限公司提出。

本标准由宁夏山豆子杂粮绿色食品科技开发有限公司负责起草。

本标准主要起草人：王道梓、王长安。

本标准有效期五年。

# 烘焙芝麻糊原料类产品

## 1 范围

本标准规定了烘焙芝麻糊原料的产品分类、技术要求，生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以五谷杂粮米类、谷类、豆类、干果类、水果制品及茶类相关制品类原料，经预处理、烘焙、研磨、包装、杀菌等工艺制成的冲泡即食的芝麻糊。

## 2 规范性引用文件

下列文件对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。凡是不注日期的应用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 2715 食品安全国家标准 粮食

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂适用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

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/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

GB 4789.15 食品安全国家标准 食品中微生物学检验 霉菌和酵母计数

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 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 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

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 技术要求

### 3.1 原料要求

3.1.1 原料五谷杂粮米类、谷类、豆类应符合GB 2715规定。

3.1.2、干果类、水果制品及茶类应符合食品安全相关标准要求。

### 3.2 感官要求

表1 感官要求

项目	要求
色泽	具有各种原料类应有的色泽 色泽正常
滋味气味	具有各种原料类应有的滋味气味 无异味
组织形态	呈各种杂粮的形态 无焦味苦味 正常视力可见外来杂质

### 3.3 理化指标

理化指标应符合表2要求

表2 理化指标

项目	指标
水分, %	$\leq 12.0$
总砷(以As计), mg/kg	$\leq 0.4$
铅(以Pb计), mg/kg	$\leq 0.4$

### 3.4 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规格

### 3.5 微生物指标

微生物指标应符合表3的要求

表3 微生物指标

菌落总数, cfu/g	$\leq 20000$
大肠菌落, MPN/100g	$\leq 90$
霉菌, cfu/g	$\leq 100$
致病菌	符合GB 29921中粮食制品规定

## 4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量应符合相应标准和有关规定。

4.2 食品添加剂中食用品种和使用量应符合GB 2760规定。

## 5 生产过程中的卫生加工标准

应符合GB 14881的规定

## 6 试验方法

- 6.1 感官指标用感官检验。
- 6.2 水分按GB 5009.3规定方法检验。
- 6.3 总砷按GB 5009.11规定方法检验。
- 6.4 铅按GB 5009.12 规定方法检验。
- 6.5 真菌毒素按GB 2761 规定方法检验。
- 6.6 菌落总数按GB 4789.2规定方法检验。
- 6.7 大肠菌群按GB/T 4789.3-2003规定方法检验。
- 6.8 霉菌按GB 4789.15规定方法检验。
- 6.9 致病菌按GB 29921 规定方法执行。

## 7 检验规则

### 7.1 产品组批

以同一班次生产加工的产品为一批，在每批产品中随机抽取样品12个最小包装（总量不少于1kg）。每批次产品须经检验合格后，附有合格证方可出厂。

### 7.2 出厂检验和型式检验

- 7.2.1 出厂检验项目为感官指标、水分、菌落总数、大肠菌群。
- 7.2.2 型式检验每6个月进行一次，在有下列情况之一时亦应随时进行
  - a) 新产品投放时；
  - b) 正式生产后，原料，工艺有较大变化时；
  - c) 产品长期停产后，恢复生产时；
  - d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
  - e) 监督机构提出进行型式检验要求时。

## 8 标志、包装、运输、贮存

### 8.1 标志

应符合GB 7718和GB 28050规定。

## 8.2 包装

8.2.1 内包装用符合食品卫生要求的材料包装，包装定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号。

8.2.2 外包装用纸箱装，每箱总重量不得少于总净量。

## 8.3 运输

8.3.1 应使用食品专用运输车，不得与有毒、有害及有异味的物品一起运输。

8.3.2 运输过程中应防止日晒、雨淋、重压。搬运时应轻拿轻放，不得抛摔。

## 8.4 贮存

应贮存在阴凉、干燥、通风清洁的库房内，不得与有毒、有害及有异味的物品一起存放。产品码放应离地面10cm以上，离墙壁20cm以上。

在上述条件下产品保质期按照产品分类划分，分别为谷类米类豆类保质期为12个月，干果类茶类保质期为9个月等。