

Q/KJL

昆明康嘉乐生物科技有限公司企业标准

Q/KJL 0004 S—2021

芝麻制品

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010064 S- 2021

备案日期: 2021 年 02 月 05 日

2021 -02 - 05 发布

2021 -02 -07 实施

昆明康嘉乐生物科技有限公司 发布

前 言

我公司生产的芝麻制品是以芝麻为主要原料，添加或不添加阿胶、橘皮、红糖、蜂蜜、麦芽糖、红枣、黑米粉、核桃粉、黑豆粉、桑椹粉、黄精粉、紫薯粉、薏苡仁、山药、重瓣红玫瑰、芡实、莲子、茯苓、白扁豆、鸡内金、山楂汁、食用盐、食品添加剂等辅料中的一种或几种，经选料、熟制（或不熟制）、干燥（或不干燥）、粉碎（或不粉碎）、混合、制丸、包装等工艺加工而成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2019《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 19300-2014《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》制定，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由昆明康嘉乐生物科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：邵华。

省食品

号：53

日期：

芝麻制品

1 范围

本标准规定了芝麻制品的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以芝麻为主要原料，添加或不添加阿胶、橘皮、红糖、蜂蜜、麦芽糖、红枣、黑米粉、核桃粉、黑豆粉、桑椹粉、黄精粉、紫薯粉、薏苡仁、山药、重瓣红玫瑰、芡实、莲子、茯苓、白扁豆、鸡内金、山楂汁、食用盐、食品添加剂等辅料中的一种或几种，经选料、熟制（或不熟制）、干燥（或不干燥）、粉碎（或不粉碎）、混合、制丸、包装等工艺加工而成的芝麻制品。

2 规范性引用文件

本标准所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。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 3.1.2 红糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.3 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 3.1.4 麦芽糖：应符合 GB/T 20883 的规定。
- 3.1.5 红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 3.1.1 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.2 芡实、茯苓、鸡内金：应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 3.1.3 莲子：应符合 NY/T 1504 的规定。
- 3.1.4 阿胶、橘皮、黑米粉、核桃粉、黑豆粉、桑椹粉、黄精粉、紫薯粉、薏苡仁、山药、重瓣红玫瑰、白扁豆：应符合相应的食品标准和有关规定。
- 3.1.5 山楂汁：应符合 GB 17325 的规定。
- 3.1.6 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.7 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

3.2 感官要求

应符合表1的规定

安全企
01
年

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有该品应有的色泽	取适量样品，散放于白色平盘中，在自然光线下观察其色泽和组织形态，闻其气味，口尝其滋味。
滋味、气味	具有该品应有的滋味、无霉味，无异味	
组织形态	具有该品应有的组织形态、无霉变	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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, (g/100g)	≤ 15.0	GB 5009.3

3.4 污染物限量

应符合GB 2762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	≤ 0.16	GB 5009.12

3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761 的规定。

3.6 农药残留量限量

应符合GB 2763 的规定。

3.7 微生物限量

3.7.1 微生物限量应符合 GB 19300 的规定。

3.7.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按JJF 1070规定的方法测定。

3.9 食品添加剂

3.9.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准及有关规定。

3.9.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4 生产加工过程的要求

应符合GB 14881的规定。

标准准备

S-

月

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中，抽样基数不少于200个独立包装(不少于25kg)，随机抽取20个最小包装(总重量不少于2kg)样品分为2份，一份检验，一份备样。

5.3 出厂检验

产品出厂前应必须由公司的质量检验部门进行抽样检验、经检验合格签发合格证后方可出厂。出厂检验项目按照有规定和要求执行。

5.4 型式检验

正常生产情况下每半年进行一次，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，亦应进行形式检验。

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

5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标如有一项不合格，则判该批产品不合格，其它指标有任一项不合格时，可用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

产品包装材料和容器应符合国家相关标准的规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应具有防尘、防雨、防晒设施，保持清洁卫生，不得与其它有毒、有害、易污染的物品混装混运；装运时要轻拿、轻放、轻装、轻卸，防止重压。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁、卫生、阴凉、通风、干燥、无异味的库房内。产品离地、离墙堆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。



备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《中华人民共和国食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原辅料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原辅料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《中华人民共和国食品安全法》。



邵华

备案单位主要负责人（签字）

2021年 1 月 25 日