

GB/T 23781—2009

6.2.2 型式检验

型式检验项目包括本标准中所规定的全部项目。正常生产时每半年进行一次,当出现下列情况之一时亦应进行:

- a) 新产品试制鉴定时;
- b) 正式生产后,原料、工艺、设备发生较大变化,可能影响产品质量时;
- c) 产品停产半年以上,再恢复生产时;
- d) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时;
- e) 国家质量监督部门提出要求时。

6.3 判定规则

6.3.1 检验结果全部符合本标准规定时,则判定该批产品为合格品。

6.3.2 检验结果中有一项或一项以上不符合本标准规定时,可从原批次产品中加倍抽样复验。复验结果合格时,则判定该批产品为合格品;复验结果仍有一项或一项以上不合格,则判定该批产品为不合格品。

7 标志、包装、运输及贮存

7.1 标志

预包装产品的标签应符合 GB 7718、GB 13432 及相关法规的规定,并标明产品的食用方法。

7.2 包装

产品的包装应清洁、严密、牢固、无破损,并符合食品安全的要求。

7.3 运输

产品在运输过程中要防止污染,避免日晒、雨淋及受潮。运输工具应清洁、卫生、干燥,不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装运输。

7.4 贮存

产品应贮存在清洁、通风、干燥、避光、无虫害和鼠害的仓库内,不得接触地面及墙面,不得与有毒、有害、有腐蚀性或有异味物品混合堆放。

GB/T 23781—2009

ICS 67.060
X 11

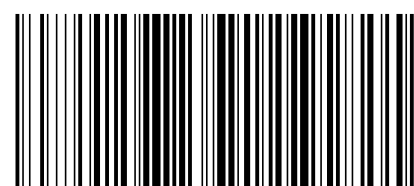


中华人民共和国国家标准

GB/T 23781—2009

黑芝麻糊

Black sesame paste



GB/T 23781—2009

版权专有 侵权必究

*

书号:155066·1-37901

定价: 14.00 元

2009-05-18 发布

2009-12-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
黑 芝 麻 糊
GB/T 23781—2009

*
中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045
网址 www.spc.net.cn
电话:68523946 68517548
中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

*
开本 880×1230 1/16 印张 0.5 字数 9 千字
2009年7月第一版 2009年7月第一次印刷

*
书号: 155066·1-37901 定价 14.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68533533

5.2.2 总糖

5.2.2.1 原理

试样经除去蛋白质后,再将样品中的蔗糖和其他糖类经盐酸水解全部转化为还原糖后,测定其还原糖的含量即为总糖。酸水解处理后的样品经中和定容后,在加热条件下,以次甲基蓝作指示剂,直接滴定标定过的碱性酒石酸铜溶液,根据试样溶液消耗体积计算还原糖含量,即为总糖(以葡萄糖计)含量。

5.2.2.2 试剂

按 GB/T 5009.7—2003 中第 3 章和 GB/T 5009.8—2003 中第 4 章规定的方法配制。

5.2.2.3 分析步骤

称取约 10.00 g~20.00 g 样品(试样量可根据样品中总糖含量高低而定),置于 250 mL 容量瓶中,加 200 mL 水,在 45 °C 水浴中加热 1 h,并时时振摇。冷后加水至刻度,混匀,静置,沉淀。吸取 200 mL 上清液于另一 250 mL 容量瓶中,慢慢加入 5 mL 乙酸锌溶液及 5 mL 亚铁氰化钾溶液,加水至刻度,混匀,沉淀,静置 30 min,用干燥滤纸过滤,弃去初滤液,滤液备用。吸取 50 mL 滤液置于 250 mL 容量瓶中,加入 5 mL 盐酸(1+1),在 68 °C~70 °C 水浴中加热 15 min,冷却后加两滴甲基红指示液,用氢氧化钠溶液(质量浓度 200 g/L)中和至中性,加水至刻度,混匀,以此作为滴定用样品溶液,然后按 GB/T 5009.7—2003 中 5.2~5.4 规定的步骤测定还原糖。

5.2.2.4 结果计算

总糖的质量分数 Z 按式(1)计算:

$$Z = X \times 5 \quad \dots\dots\dots(1)$$

式中:

Z——样品中总糖的含量(以葡萄糖计),%;

X——滴定样品中还原糖的含量(以葡萄糖计,按 GB/T 5009.7—2003 中第 6 章规定的方法计算),%;

5——酸水解后样品的稀释倍数。

5.2.2.5 允许差

在重复性条件下获得的两次测定值的绝对差值不得超过其算术平均值的 10%。

5.2.3 蛋白质

按 GB/T 5009.5 中规定的方法测定。

5.2.4 脂肪

按 GB/T 5009.6 中规定的方法测定。

5.2.5 酸价

按 GB/T 5009.56 中规定的方法测定。

5.2.6 过氧化值

按 GB/T 5009.56 中规定的方法测定。

5.2.7 黄曲霉毒素 B₁

按 GB/T 5009.22 中规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 组批与抽样

以同一批投料、同一工艺、同一班次生产的同一规格的产品为一批。采用随机抽样法从同一批次产品中按质量的万分之一的比例抽取样品,抽样量不少于 3 kg。

6.2 检验分类

6.2.1 出厂检验

出厂检验项目包括:感官要求、净含量、水分、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。

- 4.1.2 大米应符合 GB 1354 的规定。
 4.1.3 小麦粉应符合 GB 1355 的规定。
 4.1.4 白砂糖应符合 GB 317 的规定。
 4.1.5 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
 4.1.6 麦芽糖应符合 GB/T 20883 的规定。
 4.1.7 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	呈灰黑色或产品特有的色泽,均匀一致
滋味及气味	具有该品种应有的滋味及气味,无焦糊及其他异味
组织形态	呈干燥、疏松的粉末状或微粒状,无结块、无霉变
杂 质	无正常视力可见外来杂质
冲调性	用适量 80 ℃ 以上的开水冲调均匀后可呈糊状

4.3 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
水分/%	≤ 7
总糖(以葡萄糖计)/%	≤ 60
蛋白质/%	≥ 5.0
脂肪/%	≥ 4.0
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 5
过氧化值(以脂肪计)/%	≤ 0.3
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	应符合 GB 2761 的规定

4.4 污染物、微生物指标

污染物、微生物指标应符合相应的标准和有关规定。

4.5 食品添加剂和食品营养强化剂要求

- 4.5.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。
 4.5.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

5 试验方法

5.1 感官检验

- 5.1.1 取两个以上最小独立包装样品,将样品倒入清洁的白瓷盘中,在光线充足柔和的环境中用目测法观察样品的色泽、组织形态及杂质。
 5.1.2 取一个最小独立包装样品,倒入透明玻璃容器中,先加入少量温开水搅拌成糊状,再加入一定量 80 ℃ 以上的开水,充分搅拌均匀,鼻嗅其气味,品尝其滋味,观察其冲调性。

5.2 理化指标

5.2.1 水分

按 GB/T 5009.3 中规定的方法测定。

前 言

本标准由全国食品工业标准化技术委员会提出并归口。

本标准负责起草单位:天津市产品质量监督检测技术研究院、广西容县南方食品股份有限公司。

本标准参加起草单位:黑牛食品股份有限公司、江西光阳谷物有限公司、广东省汕头市质量计量监督检测所。

本标准主要起草人:张洁、汪晓冬、陆振猷、赖学佳、罗宝剑、林腾光、姚庆伟、李建珍。