



410128S-2021



孟州世博生物科技有限公司企业标准

Q/MSSK 0049S-2021

黑芝麻食圆

2021-01-20 发布

2021-01-20 实施

孟州世博生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由孟州世博生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：陈宝香。

H N

Q B

黑芝麻食圆

1 范围

本标准规定了黑芝麻食圆的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黑芝麻为原料，加入或不加入黑豆、白扁豆、莲子、薏苡仁、大米、玉米、小米、燕麦、糯米中的一种或多种，经炒制、磨粉，加入或不加入{经烘炒后粉碎或破碎的[桑叶、麦芽、茯苓、花生仁、桑葚、酸枣仁、生姜、枸杞、山药片、山楂、黄精、沙棘、芡实、火麻仁、甘草、鸡内金、桂圆、阿胶、陈皮、杏仁、核桃仁、葵花籽、板栗仁、开心果仁、榛子仁、松子仁、人参（人工种植5年及5年以下）、重瓣红玫瑰、丹凤牡丹花]、红枣（经煮制、去皮、去核）或红枣粉、黑米粉、山药粉、山楂粉、葛根粉、粳米粉、葡萄干、蔓越莓干}中的一种或多种，加入食用盐、红糖、冰糖、麦芽糖、蜂蜜、木糖醇中的一种或几种经熬制，经混合、成型、包装加工而成的黑芝麻食圆。

根据原辅料不同可分为不同产品：黑芝麻食圆、黄精黑芝麻食圆、黑豆黑芝麻食圆、桑叶黑芝麻食圆、桑葚黑芝麻食圆、山楂黑芝麻食圆、人参黑芝麻食圆、葛根黑芝麻食圆、芡实黑芝麻食圆、山药黑芝麻食圆、红枣黑芝麻食圆、花生黑芝麻食圆、茯苓黑芝麻食圆、酸枣仁黑芝麻食圆、生姜黑芝麻食圆、火麻仁黑芝麻食圆、玫瑰黑芝麻食圆、鸡内金黑芝麻食圆、桂圆黑芝麻食圆、阿胶黑芝麻食圆、陈皮黑芝麻食圆、牡丹黑芝麻食圆、枸杞黑芝麻食圆、核桃黑芝麻食圆、坚果黑芝麻食圆、杂粮黑芝麻食圆、复合风味黑芝麻食圆、果干黑芝麻食圆。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合GB 5749 的规定。

2.1.2 黑芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。

2.1.3 黑豆应符合GB 1352和GB 2715的规定。

2.1.4 大米、糯米应符合GB/T 1354和GB 2715的规定。

2.1.5 白扁豆、莲子、桑叶、麦芽、茯苓、桑葚、酸枣仁、生姜、黄精、沙棘、芡实、火麻仁、甘草、鸡内金、桂圆、阿胶、陈皮应符合《中华人民共和国药典》（2020年版一部）的规定。

2.1.6 玉米、小米、燕麦、薏苡仁应符合GB 2715的规定。

2.1.7 花生仁应符合GB/T 1532的规定。

2.1.8 枸杞应符合GB/T 18672的规定。

2.1.9 山药片应符合GB/T 23587的规定。

2.1.10 山楂应符合GH/T 1159的规定。

2.1.11 杏仁、核桃仁、葵花籽仁、板栗仁、开心果仁、榛子仁、松子仁应符合GB 19300的规定。

2.1.12 人参（人工种植5年及5年以下）应符合卫健委关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（2012年第17号）的规定。

2.1.13 重瓣红玫瑰应符合卫计委关于批准DHA藻油、棉籽低聚糖等7种物品为新资源食品及其他相关规

定的公告（2010年第3号）的规定。

2.1.14丹凤牡丹花应符合卫计委关于批准裸藻等8种新食品原料的公告（卫生部2013年第10号）的规定。

2.1.15 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.16 红枣粉、山楂粉、山药粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.17 黑米粉、粳米粉应符合 LS/T 3302 的规定。

2.1.18 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.19 葡萄干、蔓越莓干应符合 GB 16325 的规定。

2.1.20 红糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.21 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.22 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.23 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.24 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.2 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	检验方法
性 状	圆球形	从样品中取出1份，置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	棕褐色至黑褐色	
气、滋味	具有产品应有的气滋味，味甜，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 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	检验方法
水分, g/100g	≤ 35	GB 5009.3
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
展青霉素 ^a , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
^a 仅限原料中有山楂、山楂粉的产品。		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表3 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 平板计数法
霉菌, CFU/g ≤	150				GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 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。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定, 真菌毒素限量应符合GB 2761的规定, 污染物限量应符合GB 2762的规定, 农药残留限量应符合GB 2763的规定, 兽药残留限量应符合GB 31650的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以黑芝麻为原料，加入或不加入黑豆、白扁豆、莲子、薏苡仁、大米、玉米、小米、燕麦、糯米中的一种或多种，经炒制、磨粉，加入或不加入{经烘炒后粉碎或破碎的[桑叶、麦芽、茯苓、花生仁、桑葚、酸枣仁、生姜、枸杞、山药片、山楂、黄精、沙棘、芡实、火麻仁、甘草、鸡内金、桂圆、阿胶、陈皮、杏仁、核桃仁、葵花籽、板栗仁、开心果仁、榛子仁、松子仁、人参（人工种植5年及5年以下）、重瓣红玫瑰、丹凤牡丹花]、红枣（经煮制、去皮、去核）或红枣粉、黑米粉、山药粉、山楂粉、葛根粉、粳米粉、葡萄干、蔓越莓干}中的一种或多种，加入食用盐、红糖、冰糖、麦芽糖、蜂蜜、木糖醇中的一种或几种经熬制，经混合、成型、包装加工而成的黑芝麻食圆。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照GB 7099《食品安全国家标准 糕点、面包》制定了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

孟州世博生物科技有限公司