



413109S-2021



新乡佐今明中药材科技发展有限公司企业标准

Q/ZYC 0003S-2021

黑芝麻食圆

2021-12-15 发布

2021-12-15 实施

新乡佐今明中药材科技发展有限公司 发布

前 言

本标准起草单位：新乡佐今明中药材科技发展有限公司。

本标准主要起草人：程文宗，李金玲。

H N

Q B

黑芝麻食圆

1 范围

本标准规定了芝麻食圆的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以黑芝麻为主要原料，添加蜂蜜，加或不加黑豆、黑果枸杞、核桃仁、怀山药、桑葚、黑米、重瓣红玫瑰、冰糖中的一种或几种，经选料、洗净、烘炒、粉碎（不粉碎）、配制、混合、成型、包装工艺而成的直接食用的黑芝麻食圆。

根据原料不同分为原味黑芝麻食圆、复合黑芝麻食圆。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 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 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 黑果枸杞应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.6 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.7 黑豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.8 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 桑葚应符合《中华人民共和国药典》2020 年一部的规定。
- 2.1.10 重瓣红玫瑰应符合原卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。
- 2.1.11 怀山药应符合 GB/T 20351 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
色泽	具有该产品固有的色泽	取 10 粒样品，去除包装，自然光下用肉眼观察其性状、色泽及杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
滋味及气味	具有该产品特有的滋味及气味，无异味	
性状	圆球状	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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, %	≤ 15.0	GB 5009.3

总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.5	GB 5009.227
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

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 中的平板计数法
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
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 食品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

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，新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

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

编制说明

黑芝麻食圆是以黑芝麻为主要原料，添加蜂蜜，加或不加黑豆、黑果枸杞、核桃仁、怀山药、桑葚、黑米、重瓣红玫瑰、冰糖中的一种或几种，经选料、洗净、烘炒、粉碎（不粉碎）、配制、混合、成型、包装工艺而成的直接食用的黑芝麻食圆。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，制定本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡佐今明中药材科技发展有限公司

H N

Q B