



413283S-2021



河南百缘康药业有限公司企业标准

Q/HBY 0001S-2021

---

# 黑芝麻球

2021-12-24 发布

2021-12-24 实施

---

河南百缘康药业有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南百缘康药业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：胡宏伟。

H N  
Q B

# 黑芝麻球

## 1 范围

本标准规定了黑芝麻球的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黑芝麻为主要原料,加入黄精、黑米、黑豆、木糖醇、阿胶、蜂蜜、麦芽糖中的一种或多种,加入或不加入麦芽糖醇,经分选、炒制、蒸煮、干燥、粉碎、定型、包装等工序加工而成的黑芝麻球。

根据原辅料种类和比例不同可分为:如黄精黑芝麻球、阿胶黑芝麻球等。

## 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 黄精、阿胶应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。
- 2.1.4 黑米应符合GB 2715的规定。
- 2.1.5 黑豆应符合 GB 1352和GB 2715的规定。
- 2.1.6 木糖醇应符合GB 1886.234 的规定。
- 2.1.7 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.8 麦芽糖应符合GB/T 20883的规定。
- 2.1.9麦芽糖醇应符合GB 28307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	圆球状	从样品中取出1袋,将本品倒入白色瓷盘中,自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味
色 泽	褐色至深褐色	
气、滋味	具有原料物质应有的气、滋味,无异味	
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, g/100g ≤	20.0	GB 5009.3
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
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> ，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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 <sup>1</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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
<sup>a</sup> 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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 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主要原料,加入黄精、黑米、黑豆、木糖醇、阿胶、蜂蜜、麦芽糖中的一种或多种,加入或不加入麦芽糖醇,经分选、炒制、蒸煮、干燥、粉碎、定型、包装等工序加工而成的黑芝麻球。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》的规定,参照相关标准制订本标准,作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本产品GB 2760中产品属性为糕点,食品分类号为07.02。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南百缘康药业有限公司

H N  
Q B