



412940S-2021



濮阳县八公桥镇食尚食品加工坊企业标准

Q/PBS 0001S-2021

黑芝麻制品

2021-12-03 发布

2021-12-03 实施

濮阳县八公桥镇食尚食品加工坊 发布

前 言

本标准由濮阳县八公桥镇食尚食品加工坊提出并起草。

本标准主要起草人：刘慧丽、王兆磊。

H N
Q B

黑芝麻制品

1 范围

本标准规定了黑芝麻制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黑芝麻为主要原料，添加黑米、黑豆、桑葚、黑枸杞；经淘洗、蒸制、晾晒或烘干、炒制、研磨成粉，再添加蜂蜜（经加热、熬制）进行搅拌混合、成型、包装而成的黑芝麻制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.2 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.3 黑豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 黑枸杞、桑葚应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.6 生产用水应符合 GB 5749 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	圆形	取样品 1 份，将样品倒入洁净的白色瓷盘中，在自然光线条件下，用肉眼观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气味和滋味，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)	≤ 25.0	GB 5009.3
*铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤ 0.19	GB 5009.12
酸价（KOH）（以脂肪计）/(mg/g)	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）/(g/100g)	≤ 0.5	GB 5009.227
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22

注：1、*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 平板计数法
霉菌/（CFU/g） ≤	25				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	10 ²	10 ³	GB 4789.10
注：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

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。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、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，添加黑米、黑豆、桑葚、黑枸杞；经淘洗、蒸制、晾晒或烘干、炒制、研磨成粉，再添加蜂蜜（经加热、熬制）进行搅拌混合、成型、包装而成的黑芝麻制品。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，参照相关要求制定本企业标准，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。

濮阳县八公桥镇食尚食品加工坊

H N
Q B