



412957S-2021



龟鹿药业集团有限公司企业标准

Q/GLY 0004S-2021

---

# 黑芝麻糕点

2021-12-04 发布

2021-12-04 实施

---

龟鹿药业集团有限公司 发布

## 前 言

本标准由龟鹿药业集团有限公司提出并起草。

本标准起草人：张玲玲、毛培翼、吴靖。

H N

Q B

# 黑芝麻糕点

## 1 范围

本标准规定了黑芝麻糕点的分类、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，添加枸杞、山药、核桃仁、花生仁、白芝麻、黑米、黑豆、白扁豆、红豆、赤小豆、燕麦、小米、大米、麦芽、黄酒、红枣、百合、莲子、桂圆肉、菊花（怀菊）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、山楂、阿胶、鸡内金、桑椹、茯苓、芡实、木糖醇、白砂糖、蜂蜜、麦芽糊精、麦芽饴糖、冰糖中的一种或几种，原辅料经拣选、炒制、用水煮制，混合、成型或制条切制或粘附一层黑芝麻、包装等过程制成的黑芝麻糕点。

产品根据添加成分不同或形状不同分为：黑芝麻食圆（条）、阿胶枸杞黑芝麻食圆（条）、莲子黑芝麻食圆（条）、桂圆黑芝麻食圆（条）、枸杞黑芝麻食圆（条）、山楂黑芝麻食圆（条）、红枣黑芝麻食圆（条）、菊花黑芝麻食圆（条）、玫瑰黑芝麻食圆（条）、百合黑芝麻食圆（条）、山药黑芝麻食圆（条）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 阿胶、白扁豆、茯苓、芡实、麦芽、山楂、百合、红枣、桑椹、鸡内金应符合《中华人民共和国药典》2020版 第一部。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 核桃仁应符合 GB/T 20398 的规定。

2.1.4 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 白芝麻、黑芝麻、花生仁应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.6 黑豆、黑米、红豆、赤小豆、燕麦、小米、大米应符合 GB 2715 的规定。

2.1.7 黄酒应符合 GB/T 17946 和 GB 2758 的规定。

2.1.8 菊花应符合 GB/T 20353 的规定。

2.1.9 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.10 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。

2.1.11 重瓣红玫瑰应符合原卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。

2.1.12 麦芽饴糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.13 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

- 2.1.14 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.15 桂圆肉应符合 DBS45/008 的规定。
- 2.1.16 木糖醇应符合 GB 1886.234 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	圆球状或条状	从样品中取出一个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	具有本品应有的色泽	
气味	具有本品应有的气、滋味，不应有酸败、哈喇等异味	
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	≤ 20	GB 5009.3
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 5	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5	GB 5009.22
展青霉素 <sup>a</sup> , μg/kg	≤ 20.0	GB 5009.185

注: a 仅适用于含山楂产品。

\*铅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>4</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
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 其他要求

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；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、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。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，添加枸杞、山药、核桃仁、花生仁、白芝麻、黑米、黑豆、白扁豆、红豆、赤小豆、燕麦、小米、大米、麦芽、黄酒、红枣、百合、莲子、桂圆肉、菊花（怀菊）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、山楂、阿胶、鸡内金、桑椹、茯苓、芡实、木糖醇、白砂糖、蜂蜜、麦芽糊精、麦芽饴糖、冰糖中的一种或几种，原辅料经拣选、炒制、用水煮制，混合、成型或制条切制或粘附一层黑芝麻、包装等过程制成的黑芝麻糕点。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 SB/T 10225《熟粉类糕点通用技术条件》要求制订本企业标准，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。

龟鹿药业集团有限公司

