



411331S-2021



洛阳珍医堂食品科技有限公司企业标准

Q/LZS 0002S-2021

黑芝麻食圆

2021-06-21 发布

2021-06-21 实施

洛阳珍医堂食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳珍医堂食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：郝国平。

H N
Q B

黑芝麻食圆

1 范围

本标准规定了黑芝麻食圆的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黑芝麻、黑米、糯米为主要原料，添加小米、黑豆，经烘干或炒制、粉碎，加入蜂蜜熬制，经混合、成型、包装加工而成的黑芝麻食圆。

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 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.6 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 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	随机抽取样品 1 份，倒入无色烧杯中，在室内自然光线下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，并嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
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	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）， g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅（以Pb计）， mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：*该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, /25 g	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
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行; 注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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、菌落总数、大肠菌群检验。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、黑米、糯米为主要原料，添加小米、黑豆，经烘干或炒制、粉碎，加入蜂蜜经熬制，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。

洛阳珍医堂食品科技有限公司

H N
Q B