



411591S-2021



夏邑县富海食品有限公司企业标准

Q/XFH 0004S-2021

黑芝麻制品

2021-07-15 发布

2021-07-15 实施

夏邑县富海食品有限公司 发布

前 言

本标准由夏邑县富海食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘雪丽、王明。

H N
Q B

黑芝麻制品

1 范围

本标准规定了黑芝麻制品的分类、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，辅以黑豆、黑米、枸杞子、大枣、黄精、桑葚、黑小麦、黑玉米、薏苡仁、茯苓、阿胶、高良姜、熟核桃仁、山药中的一种或多种，添加木糖醇、麦芽糖、蜂蜜、果葡糖浆、乳糖一种或多种，经预处理、熟制、干燥、粉碎或不粉碎、配料、混合、成型、包装而制成的黑芝麻制品。

根据添加原辅料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 黑豆、黑小麦、黑玉米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 黑芝麻、枸杞子、薏苡仁、茯苓、高良姜、大枣、枸杞子、阿胶、桑葚、黄精、山药应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.4 熟核桃仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.6 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.9 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.10 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	具有本品应有的性状	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	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具各产品应有的气、滋味，味甜，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/(%) ≤	25.0	GB 5009.3
*铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.4	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) ≤	0.25	GB 5009.227
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg) ≤	5.0	GB 5009.22
注：*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	采集方案 ^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) ≤	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 第二法
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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以黑芝麻为主要原料，辅以黑豆、黑米、枸杞子、大枣、黄精、桑葚、黑小麦、黑玉米、薏苡仁、茯苓、阿胶、高良姜、熟核桃仁、山药中的一种或多种，添加木糖醇、麦芽糖、蜂蜜、果葡糖浆、乳糖一种或多种，经预处理、熟制、干燥、粉碎或不粉碎、配料、混合、成型、包装而制成的黑芝麻制品。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。

夏邑县富海食品有限公司