



郑州德清堂医药科技有限公司企业标准

Q/ZDQT 0012S-2021

黑芝麻球

2021-07-16 发布

2021-07-16 实施

郑州德清堂医药科技有限公司 发布

前言

本标准由郑州德清堂医药科技有限公司提出并起草。 本标准起草人:程德清。

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,添加黑枸杞、黑桑椹、山药、薏苡仁、茯苓、红米、黑米、黑豆、红豆、绿豆、黄小米、山楂、黄精、怀菊、松花粉、人参(人工种植,五年及五年以下)、玛咖粉、白芷、甘草、薄荷中的几种,经原料验收、熟制、混合(添加蜂蜜)、成型、干燥、包装等工艺制成的黑芝麻球。

根据原辅料不同分为: 黑芝麻球、蜂蜜黑芝麻球、山楂黑芝麻球、山药黑芝麻球。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.2 山药、薏苡仁、茯苓、山楂、黄精、黑枸杞、黑桑椹、怀菊、白芷、甘草、薄荷应符合 《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.3 红米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 黑米应符合 NY/T 832 的规定。
- 2.1.5 红豆、黑豆、绿豆应无杂豆、无坏豆、无虫蛀、无霉变、无异味,并应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 黄小米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.8 松花粉应符合 GB 31636 的规定。
- 2.1.9 人参(人工种植,五年及五年以下)应符合《关于批准人参(人工种植)为新资源食品的公告(2012 年 第 17 号)》的规定。
- 2.1.10 玛咖粉应符合《关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告(卫生部公告 2011 年第 13 号)》的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 感官要求的规定。

表 1 感官要求

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		要求	检验方法			
水分, g/100g <		30.0	GB 5009.3			
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	\leq	5. 0	GB 5009. 229			
过氧化值(以脂肪计), g/100g	\leqslant	0. 25	GB 5009. 227			
总砷(以As计),mg/kg	\leqslant	0. 5	GB 5009.11			
*铅(以Pb计), mg/kg	\leqslant	0. 1	GB 5009.12			
黄曲霉毒素 B ₁ , μ g/kg	\leq	5. 0	GB 5009.22			
^a 展青霉素,μg/kg	\leq	20	GB 5009. 185			
*指标严于食品安全国家标准 CR 2762 的规定。						

^{*}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

-00 F	采样方案 * 及限量				IA 74 2-01.
项目	n	c	m	M	检验方法
菌落总数, CFU/g	5	2	1000	10000	GB 4789.2
大肠菌群,CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 中的平板计数法
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	100	1000	GB 4789.10 第二法
志贺氏菌, /25g	不得检出				GB 4789.5

注1: °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 为微生物限量可接受水平的限量值; M 为微生物限量的最高安全限量值。

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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

a 仅适用于添加了山楂的产品。

2.7 其他要求

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;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、水分、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,添加黑枸杞、黑桑椹、山药、薏苡仁、茯苓、红米、黑米、黑豆、红豆、绿豆、黄小米、山楂、黄精、怀菊、松花粉、人参(人工种植,五年及五年以下)、玛咖粉、白芷、甘草、薄荷中的几种,经原料验收、熟制、混合(添加蜂蜜)、成型、干燥、包装等工艺制成的黑芝麻球。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》的有关规定制订了本企业标准,作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。



