



411902S-2021



封丘县蜂芝宇食品有限公司企业标准

Q/FFS 0001S-2021

黑芝麻制品

2021-08-17 发布

2021-08-17 实施

封丘县蜂芝宇食品有限公司 发布

前 言

本标准由封丘县蜂芝宇食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：马冠洲。

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、桑葚、黑小麦、黑玉米、薏苡仁、茯苓、姜中的一种或多种，添加木糖醇、麦芽糖醇、麦芽糖、蜂蜜中的一种或多种，经预处理、蒸制、晾晒、粉碎、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、薏苡仁、茯苓、姜、枸杞子、桑葚应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.4 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.5 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。

2.1.6 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.7 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.8 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/(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) ≤	5.0	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: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、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，辅以黑豆、黑米、枸杞子、桑葚、黑小麦、黑玉米、薏苡仁、茯苓、姜中的一种或多种，添加木糖醇、麦芽糖醇、麦芽糖、蜂蜜中的一种或多种，经预处理、蒸制、晾晒、粉碎、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，参照相关标准制订本企业标准，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。

封丘县蜂芝宇食品有限公司

H N

Q B