



411852S-2021



河南载德药业有限公司企业标准

Q/HZY 0004S-2021

黑芝麻食圆

2021-08-05 发布

2021-08-05 实施

河南载德药业有限公司 发布

前 言

本标准由河南载德药业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：丁亚明。

H N
Q B

黑芝麻食圆

1 范围

本标准规定了黑芝麻食圆的分类、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，加入或不加入黑豆、黑米、糯米、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣中的一种）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、库拉索芦荟凝胶、蛹虫草、菊粉、茶叶籽油、盐藻、地龙蛋白、乳矿物盐、牛奶碱性蛋白、DHA藻油、棉籽低聚糖、植物甾醇、植物甾醇酯、花生四烯酸油脂、白子菜、金花茶、诺丽果浆、酵母 β -葡聚糖、雪莲培养物、蔗糖聚酯、玉米低聚肽粉、磷脂酰丝氨酸、雨生红球藻、元宝枫籽油、牡丹籽油、玛咖粉、小麦低聚肽、菊芋、蛋白核小球藻、乌药叶、辣木叶、茶树花、广东虫草子实体、阿萨伊果、裸藻、丹凤牡丹花、长柄扁桃油、光皮楝木果油、水飞蓟籽油、杜仲雄花、奇亚籽、圆苞车前子壳、番茄籽油、枇杷叶、竹叶黄酮、燕麦 β -葡聚糖、N-乙酰神经氨酸、球状念珠藻（葛仙米）、明日叶、枇杷花、蝉花子实体（人工培植）、纳豆、油菜花粉、玉米花粉、松花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、魔芋、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、刺梨、玫瑰茄、蚕蛹、酸角、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、凉粉草、针叶樱桃果、水苏糖、木犀科粗壮女贞苦丁茶、冬青科苦丁茶、平卧菊三七、大麦苗、抗性糊精、梨果仙人掌、玉米须、沙棘叶、天贝、小麦苗、牛蒡根、中链甘油三酯、五指毛桃、耳叶牛皮消中的一种或多种，加入蜂蜜、麦芽糖、低聚木糖、海藻糖、L-阿拉伯糖、低聚果糖、低聚甘露糖、塔格糖、壳寡糖、阿拉伯半乳聚糖、果葡糖浆、食用盐中的一种或多种，经原料验收、清洗或不清洗、蒸煮或不蒸煮、磨粉或不磨粉、配料混合、揉团成型、包装而成的黑芝麻食圆。

根据原辅料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.3 黑豆、黑米、糯米应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、

肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.5 蝮蛇、蚕蛹应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 31650 的规定。

2.1.6 库拉索芦荟凝胶应符合原卫生部公告（2008 年第 12 号）的规定。

2.1.7 蛹虫草应符合原卫计委公告（2014 年第 10 号）的规定。

2.1.8 菊粉应符合原卫生部公告（2009 年第 5 号）的规定。

2.1.9 茶叶籽油、盐藻、地龙蛋白、乳矿物盐、牛奶碱性蛋白应符合原卫生部公告（2009 年第 18 号）的规定。

2.1.10 DHA 藻油、棉籽低聚糖、植物甾醇酯、植物甾醇、花生四烯酸油脂、白子菜应符合原卫生部公告（2010 年第 3 号）的规定。

2.1.11 金花茶、诺丽果浆、酵母 β -葡聚糖、雪莲培养物应符合原卫生部公告（2010 年第 9 号）的规定。

2.1.12 蔗糖聚酯应符合原卫生部公告（2012 年第 19 号）的规定。

2.1.13 玉米低聚肽粉、磷脂酰丝氨酸应符合原卫生部公告（2010 年第 15 号）的规定。

2.1.14 雨生红球藻应符合原卫生部公告（2010 年第 17 号）的规定。

2.1.15 元宝枫籽油、牡丹籽油应符合原卫生部公告（2011 年第 9 号）的规定。

2.1.16 玛咖粉应符合原卫生部公告（2011 年第 13 号）的规定。

2.1.17 小麦低聚肽应符合原卫生部公告（2012 年第 16 号）的规定。

2.1.18 菊芋应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.19 蛋白核小球藻、乌药叶、辣木叶应符合原卫生部公告（2012 年第 19 号）的规定。

2.1.20 茶树花、广东虫草子实体、阿萨伊果应符合原卫计委公告（2013 年第 1 号）的规定。

2.1.21 裸藻、丹凤牡丹花、长柄扁桃油、光皮楸木果油应符合原卫计委公告（2013 年第 10 号）的规定。

2.1.22 水飞蓟籽油、杜仲雄花应符合原卫计委公告（2014 年第 6 号）的规定。

2.1.23 奇亚籽、圆苞车前子壳应符合原卫计委公告（2014 年第 10 号）的规定。

2.1.24 番茄籽油、枇杷叶、竹叶黄酮、燕麦 β -葡聚糖应符合原卫计委公告（2014 年第 20 号）的规定。

2.1.25 N-乙酰神经氨酸应符合卫计委 2017 年第 7 号公告的规定。

- 2.1.26球状念珠藻（葛仙米）应符合卫健委 2018 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.27明日叶、枇杷花应符合卫健委 2019 年第 2 号公告的规定。
- 2.1.28蝉花子实体(人工培植)应符合卫健委 2020 年第 9 号公告的规定。
- 2.1.29纳豆应符合 SB/T 10528 的规定。
- 2.1.30油菜花粉、玉米花粉、松花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉应符合 GB 31636 的规定。
- 2.1.31魔芋应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.32钝顶螺旋藻、极大螺旋藻应符合 GB/T 16919 的规定。
- 2.1.33刺梨、玫瑰茄、酸角、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、凉粉草、针叶樱桃果应清洁、卫生、无污染、无虫害，符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.34水苏糖应符合原卫生部公告（2010 年第 17 号）的规定。
- 2.1.35冬青科苦丁茶、木犀科粗壮女贞苦丁茶应符合 NY/T 864 的规定。
- 2.1.36平卧菊三七应符合原卫生部公告（2012 年第 8 号）的规定。
- 2.1.37大麦苗应清洁、卫生、无污染、无虫害，符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.38抗性糊精应符合原卫生部公告（2012 年第 16 号）的规定。
- 2.1.39梨果仙人掌应符合原卫生部公告（2012 年第 19 号）的规定。
- 2.1.40玉米须、沙棘叶、牛蒡根应清洁、卫生、无污染、无虫害，符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.41天贝、小麦苗应清洁、卫生、无污染、无虫害，符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.42中链甘油三酯应符合国卫办食品函〔2013〕514 号的规定。
- 2.1.43五指毛桃、耳叶牛皮消应清洁、卫生、无污染、无虫害，符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.44蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.45麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.46低聚木糖应符合 QB/T 2984 的规定。
- 2.1.47海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.48阿拉伯糖应符合原卫生部公告（2008 年第 12 号）的规定。
- 2.1.49低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.50低聚甘露糖应符合原卫计委公告（2013 年第 10 号）的规定。
- 2.1.51塔格糖应符合原卫计委公告（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.52壳寡糖应符合原卫计委公告（2014 年第 6 号）的规定。
- 2.1.53阿拉伯半乳聚糖应符合原卫计委公告（2014 年第 20 号）的规定。
- 2.1.54果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.55食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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	从样品中取出1袋，将本品倒入白色瓷盘中，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	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	≤ 45	GB 5009.3
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
展青霉素 ^a ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
甲基汞 ^b （以Hg计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 ^a 仅限原料中有山楂的产品； ^b 仅限原料中牡蛎的产品。		

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，/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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 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、水分、菌落总数、大肠菌群。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，加入或不加入黑豆、黑米、糯米、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣中的一种）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、库拉索芦荟凝胶、蛹虫草、菊粉、茶叶籽油、盐藻、地龙蛋白、乳矿物盐、牛奶碱性蛋白、DHA 藻油、棉籽低聚糖、植物甾醇、植物甾醇酯、花生四烯酸油脂、白子菜、金花茶、诺丽果浆、酵母β-葡聚糖、雪莲培养物、蔗糖聚酯、玉米低聚肽粉、磷脂酰丝氨酸、雨生红球藻、元宝枫籽油、牡丹籽油、玛咖粉、小麦低聚肽、菊芋、蛋白核小球藻、乌药叶、辣木叶、茶树花、广东虫草子实体、阿萨伊果、裸藻、丹凤牡丹花、长柄扁桃油、光皮楝木果油、水飞蓟籽油、杜仲雄花、奇亚籽、圆苞车前子壳、番茄籽油、枇杷叶、竹叶黄酮、燕麦β-葡聚糖、N-乙酰神经氨酸、球状念珠藻（葛仙米）、明日叶、枇杷花、蝉花子实体（人工培植）、纳豆、油菜花粉、玉米花粉、松花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、魔芋、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、刺梨、玫瑰茄、蚕蛹、酸角、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、凉粉草、针叶樱桃果、水苏糖、木犀科粗壮女贞苦丁茶、冬青科苦丁茶、平卧菊三七、大麦苗、抗性糊精、梨果仙人掌、玉米须、沙棘叶、天贝、小麦苗、牛蒡根、中链甘油三酯、五指毛桃、耳叶牛皮消中的一种或多种，加入蜂蜜、麦芽糖、低聚木糖、海藻糖、L-阿拉伯糖、低聚果糖、低聚甘露糖、塔格糖、壳寡糖、阿拉伯半乳聚糖、果葡糖浆、食用盐中的一种或多种，经原料验收、清洗或不清洗、蒸煮或不蒸煮、磨粉或不磨粉、配料混合、揉团成型、包装而成的黑芝麻食圆。

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》的规定，参照相关标准制订本标准，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。

河南载德药业有限公司