



413207S-2022



河南叁禾源生物医药科技有限公司企业标准

Q/SYH 0009S-2022

黑芝麻制品

2022-11-22 发布

2022-11-22 实施

河南叁禾源生物医药科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南叁禾源生物医药科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘传国。

H N
Q B

黑芝麻制品

1 范围

本标准规定了黑芝麻制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以熟黑芝麻为主要原料，辅以枸杞子、覆盆子、茯苓、山药、酸枣仁、芡实、玉竹、桑葚、海参粉、人参（人工种植、五年以下）、鹿鞭（熟制）、鹿筋（熟制）、鹿尾（熟制）、鹿心（熟制）、鹿皮（经拣选、浸泡、清洗、切割、化皮、过滤、熬制、浓缩、冷凝、切块、干燥），经前处理、配料、粉碎、混合、成型、干燥、包装制成黑芝麻制品。

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 枸杞子、覆盆子、茯苓、山药、酸枣仁、芡实、玉竹、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 海参粉应符合 SC/T 3310 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.5 人参（人工种植、五年以下）应符合卫生部《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。
- 2.1.6 鹿鞭、鹿筋、鹿尾、鹿心、鹿皮应符合 NY 317 和卫生部关于养殖梅花鹿副产品作为普通食品有关问题的批复（卫监督函〔2012〕8 号）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
色泽	具有本品固有的色泽	取适量试样置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下，观察其性状、色泽及有无杂质，嗅其气味，用温开水漱口后品尝其滋味
性状	具有本品固有的性状	
气、滋味	具有产品固有的气味和滋味，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 ≤	5.0	GB 5009.3
过氧化值（以脂肪计），g/100g ≤	0.25	GB 5009.227
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g ≤	3	GB 5009.229

黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
总砷（以 As 计）, mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计）, mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
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
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
霉菌, CFU/g ≤	25				GB 4789.15
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 5009.21 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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

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、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

本标准适用于以熟黑芝麻为主要原料，辅以枸杞子、覆盆子、茯苓、山药、酸枣仁、芡实、玉竹、桑葚、海参粉、人参（人工种植、五年以下）、鹿鞭（熟制）、鹿筋（熟制）、鹿尾（熟制）、鹿心（熟制）、鹿皮（经拣选、浸泡、清洗、切割、化皮、过滤、熬制、浓缩、冷凝、切块、干燥），经前处理、配料、粉碎、混合、成型、干燥、包装制成黑芝麻制品。

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》的要求制订本企业标准，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 GB 2762 的规定。

河南叁禾源生物医药科技有限公司