



410892S-2022



好想你健康食品股份有限公司企业标准

Q/HXN 0040S-2022

复合黑芝麻团

2022-04-18 发布

2022-04-18 实施

好想你健康食品股份有限公司 发布

前 言

本标准由好想你健康食品股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李洋、赵树新、任勇。

H X N

Q B

复合黑芝麻团

1 范围

本标准规定了复合黑芝麻团的产品要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黑芝麻为主要原料，添加红枣、黑豆、黑米、核桃仁、巴旦木、枸杞、桑葚中的一种或几种，经粉碎，添加蜂蜜、麦芽糖、饴糖，搅拌、成形、包装等工艺加工而成的复合黑芝麻团。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 黑芝麻、黑豆、核桃仁、巴旦木应符合 GB 19300 的规定。

2.1.2 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.3 黑米应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.5 桑葚应无腐烂、变质、无明显异常、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.6 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

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

2.1.8 饴糖应符合 GB 15203 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	呈团状	从样品中取出1盒(袋)，倒入洁净白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，并检查有无外来杂质，然后以温开水漱口，品尝其滋味。
色 泽	呈黑褐色或棕褐色	
气味和滋味	具有该产品应有的气味、滋味，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

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	≤ 35.0	GB 5009.3
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
酸价(以脂肪计)(KOH), 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：*该项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
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 ≤	150				GB 4789.15
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 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

2.5 净含量及允许短缺量

按 JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》规定的方法检验。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 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，添加红枣、黑豆、黑米、核桃仁、巴旦木、枸杞、桑葚中的一种或几种，经粉碎，添加蜂蜜、麦芽糖、饴糖，搅拌、成形、包装等工艺加工而成的复合黑芝麻团。

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。

好想你健康食品股份有限公司

H X N

Q B