



410911S-2022



河南涵越健康产业发展有限公司企业标准

Q/HJK 0002S-2022

# 黑芝麻食圆

2022-04-18 发布

2022-04-18 实施

河南涵越健康产业发展有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南涵越健康产业发展有限公司提出并起草。

本标准起草人：脱萧楠、党海涛。

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，加入黄精、黑米、黑豆、木糖醇、阿胶、枸杞、桑葚、陈皮、茯苓、蜂蜜、麦芽糖中的一种或多种，加入或不加入麦芽糖醇，经分选、炒制、蒸煮、干燥、粉碎、定型、包装等工序加工而成的黑芝麻食圆。

根据原辅料种类和比例不同可分为：原味黑芝麻食圆、黄精黑芝麻食圆、阿胶黑芝麻食圆、阿胶枸杞黑芝麻食圆、枸杞黑芝麻食圆、枸杞桑葚黑芝麻食圆、陈皮茯苓黑芝麻食圆。

## 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 黄精、阿胶、枸杞、桑葚、陈皮、茯苓应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.4 黑米应符合 GB 2715 的规定。

2.1.5 黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.7 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

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

2.1.9 麦芽糖醇应符合 GB 28307 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	≤ 20.0	GB 5009.3

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
*铅（以Pb计）, mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
*铅的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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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
<sup>a</sup> 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

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。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，加入黄精、黑米、黑豆、木糖醇、阿胶、枸杞、桑葚、陈皮、茯苓、蜂蜜、麦芽糖中的一种或多种，加入或不加入麦芽糖醇，经分选、炒制、蒸煮、干燥、粉碎、定型、包装等工序加工而成的黑芝麻食圆。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。

本产品符合 GB 2760 中产品属性为糕点，食品分类号为 07.02。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

河南涵越健康产业发展有限公司

Q B