



410936S-2022



河南大美生物科技股份有限公司企业标准

Q/HNDM 0015S-2022

# 黑芝麻制品

2022-04-19 发布

2022-04-19 实施

河南大美生物科技股份有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南大美生物科技股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：薛海领。

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。

本标准适用于以黑芝麻（熟制）为主要原料，辅以茯苓粉、薏苡仁粉、芡实粉、肉桂粉、桑葚粉、黄精粉、牡蛎粉、山药粉、人参粉（人工种植、五年以下）、蜂蜜，经配料、混合、制粒成型、包装而成的黑芝麻制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

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

2.1.2 桑葚粉、黄精粉、薏苡仁粉、芡实粉、茯苓粉、牡蛎粉、山药粉、肉桂粉应符合 GB/T 29602 的规定（注：采用水提取或熟制、粉碎工艺制成）。

2.1.3 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.4 人参粉所用的人参（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。

2.1.5 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	颗粒状	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
色泽	具有本品固有的色泽	
气、滋味	具有本品固有的气味、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)	≤ 10.0	GB 5009.3
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.5	GB 5009.227
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 3	GB 5009.229
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> /(μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22

甲基汞（以Hg计）/（mg/kg）	≤	0.5	GB 5009.17
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	100	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌/（CFU/g）	≤	25			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
注 1：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 JJF1070 的规定。

## 2.6 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；新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括：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（熟制）为主要原料，辅以茯苓粉、薏苡仁粉、芡实粉、肉桂粉、桑葚粉、黄精粉、牡蛎粉、山药粉、人参粉（人工种植、五年以下）、蜂蜜，经配料、混合、制粒成型、包装而成的黑芝麻制品。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 GB 19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南大美生物科技股份有限公司

H N

Q B