



411133S-2022



郑州永胜食品有限公司企业标准

Q/ZYS 0012S-2022

复合黑芝麻团（块、饼、棒）

2022-05-05 发布

2022-05-05 实施

郑州永胜食品有限公司 发布

前言

本标准由郑州永胜食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：常中信。

H N

Q B

复合黑芝麻团（块、饼、棒）

1 范围

本标准规定了复合黑芝麻团（块、饼、棒）的分类、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，添加黑豆、白芝麻、黑米、大米、小米、玉米、小麦、赤小豆、糙米、红豆、绿豆、芸豆、豌豆、鹰嘴豆、青稞、小麦胚芽、山药、枣（大枣、黑枣、酸枣中的一种或几种）、茯苓、花生、亚麻籽、杏仁、核桃仁、黑藜麦、奇亚籽、燕麦片、西米、莲子、芡实、薏米、桂圆、百合、重瓣红玫瑰、人参（人工种植五年以下）、酸枣仁、葛根粉、枸杞、黑枸杞、黑桑葚、葡萄干、香蕉干、芒果干、荔枝干、枇杷干、菠萝干、胡萝卜干、桃干、猕猴桃干、哈密瓜干、无花果干、干槐花、香菇、草菇、木耳、银耳中的一种或多种，经烘烤或不烘烤、粉碎或不粉碎、切粒或不切粒，再加入水、食用盐、大豆油、花生油、菜籽油、棕榈油、黄油、橄榄油、红糖、黑糖、白砂糖、蜂蜜、麦芽糖、低聚异麦芽糖、低聚果糖中的一种或多种，成型、包装而成的复合黑芝麻团（块、饼、棒）。

根据原料不同分为不同产品。

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 熟黑芝麻、白芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.3 黑豆、黑米、大米、红豆、绿豆、豌豆、小米、玉米、小麦、赤小豆、糙米、芸豆、鹰嘴豆、青稞、小麦胚芽、黑藜麦、燕麦片应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.5 茯苓、莲子、芡实、薏米、桂圆、百合、枸杞、黑枸杞、黑桑葚、枣、酸枣仁、山药应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一版的规定。

2.1.6 花生、亚麻籽、杏仁、核桃仁、奇亚籽应符合 GB 19300 的规定。

2.1.7 西米应符合 GB 2713 的规定。

2.1.8 重瓣红玫瑰应符合卫生部公告 2010 年第 3 号的规定。

2.1.9 人参（人工种植五年以下）应符合卫生部公告 2012 年第 17 号的规定。

2.1.10 葡萄干、香蕉干、芒果干、荔枝干、枇杷干、菠萝干、桃干、猕猴桃干、哈密瓜干、无花果干应符合 GB 16325 的规定。

2.1.11 干槐花应清洁卫生无污染，符合 GB 2763、GB 2762 的规定。

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

2.1.13 大豆油、花生油、菜籽油、棕榈油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.14 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.15 香菇、草菇、木耳、银耳应符合 GB 7096 的规定。

2.1.16 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

- 2.1.17 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.18 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.19 胡萝卜干应符合 GB/T 23787 的规定。
- 2.1.20 黄油应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.21 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.22 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.23 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.24 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 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 | 球状、块状、饼状 | 从样品中取出 1 份，置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味 |
| 色 泽 | 棕褐色至黑褐色 | |
| 气、滋味 | 具有产品应有的气滋味，味甜，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 | ≤ 35 | GB 5009.3 |
| *铅 (以 Pb 计), mg/kg | ≤ 0.4 | GB 5009.12 |
| 总砷 (以 As 计), mg/kg | ≤ 0.5 | GB 5009.11 |
| 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 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ , 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 ^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 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 |
| 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《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以熟黑芝麻为主要原料，添加黑豆、白芝麻、黑米、大米、小米、玉米、小麦、赤小豆、糙米、红豆、绿豆、芸豆、豌豆、鹰嘴豆、青稞、小麦胚芽、山药、枣（大枣、黑枣、酸枣中的一种或几种）、茯苓、花生、亚麻籽、杏仁、核桃仁、黑藜麦、奇亚籽、燕麦片、西米、莲子、芡实、薏米、桂圆、百合、重瓣红玫瑰、人参（人工种植五年以下）、酸枣仁、葛根粉、枸杞、黑枸杞、黑桑葚、葡萄干、香蕉干、芒果干、荔枝干、枇杷干、菠萝干、胡萝卜干、桃干、猕猴桃干、哈密瓜干、无花果干、干槐花、香菇、草菇、木耳、银耳中的一种或多种，经烘烤或不烘烤、粉碎或不粉碎、切粒或不切粒，再加入水、食用盐、大豆油、花生油、菜籽油、棕榈油、黄油、橄榄油、红糖、黑糖、白砂糖、蜂蜜、麦芽糖、低聚异麦芽糖、低聚果糖中的一种或多种，成型、包装而成的复合黑芝麻团（块、饼、棒）。

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》制定了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州永胜食品有限公司