



411586S-2022



禹州市润之堂药业有限公司企业标准

Q/YRZT 0006S-2022

复合黑芝麻团（粉、块、饼、 棒）

2022-06-18 发布

2022-06-18 实施

禹州市润之堂药业有限公司 发布

前 言

本标准由禹州市润之堂药业有限公司提出。

本标准由禹州市润之堂药业有限公司起草。

本标准主要起草人：王凯。

H N

Q B

复合黑芝麻团（粉、块、饼、棒）

1 范围

本标准规定了复合黑芝麻团（粉、块、饼、棒）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，添加黑豆、黑米、大米、红豆、绿豆、豌豆、怀山药、红枣、南瓜、马铃薯、山楂、阿胶、茯苓、蜂蜜、花生、芝麻、亚麻籽、杏仁、核桃仁、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）、枸杞、桑葚、葡萄干、香蕉干、芒果干、荔枝干、枇杷干、木瓜干、菠萝干、桃干、猕猴桃干、哈密瓜干、无花果干、干槐花中的一种或多种，经蒸煮、烘烤、粉碎而成的复合黑芝麻粉；或经再加入蜂蜜、麦芽糖、低聚异麦芽糖中的一种或几种，经混合、揉团成型、包装而成的复合黑芝麻团（块、饼、棒）。

产品根据添加辅料或工艺不同分为：复合黑芝麻粉、阿胶枸杞黑芝麻团（块、饼、棒）、莲子黑芝麻团（块、饼、棒）、桂圆黑芝麻团（块、饼、棒）、枸杞黑芝麻团（块、饼、棒）、山楂黑芝麻团（块、饼、棒）、红枣黑芝麻团（块、饼、棒）、人参黑芝麻团（块、饼、棒）、玫瑰黑芝麻团（块、饼、棒）、百合黑芝麻团（块、饼、棒）、山药黑芝麻团（块、饼、棒）、复合黑芝麻团（块、饼、棒）。

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、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、豌豆应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 怀山药应符合 GB/T 20351 的规定。

2.1.5 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.6 南瓜、马铃薯应清洁卫生无污染，符合 GB 2763、GB 2762 的规定。

2.1.7 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.8 山楂、茯苓、莲子、芡实、薏米、桂圆、百合、阿胶、枸杞、桑葚应符合《中华人民共和国药典》2020年版的规定。

2.1.9 花生、亚麻籽、杏仁、核桃仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.10 西米应符合 GB 2713 的规定。

2.1.11 重瓣红玫瑰应符合卫生部公告 2010 年第 3 号的规定。

2.1.12 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。

2.1.13 葡萄干、香蕉干、芒果干、荔枝干、枇杷干、木瓜干、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。

2.1.14 干槐花应清洁卫生无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

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

2.1.16 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 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、棒状、饼状、粉状	从样品中取50g，将样品倒入白色瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其色泽、性状，嗅其气味，用温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质
色泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品特有的气味和滋味，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 规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, g/100g	≤ 10.0(复合黑芝麻粉)	GB 5009.3第二法
	35(除复合黑芝麻粉之外的产品)	
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
^a 展青霉素, μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
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
注: *铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a项仅限添加山楂原料的产品。		

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	5	2	50	10 ²	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；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：感官要求、水分、净含量及允许短缺量、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，添加黑豆、黑米、大米、红豆、绿豆、豌豆、怀山药、红枣、南瓜、马铃薯、山楂、阿胶、茯苓、蜂蜜、花生、芝麻、亚麻籽、杏仁、核桃仁、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）、枸杞、桑葚、葡萄干、香蕉干、芒果干、荔枝干、枇杷干、木瓜干、菠萝干、桃干、猕猴桃干、哈密瓜干、无花果干、干槐花中的一种或多种，经蒸煮、烘烤、粉碎而成的复合黑麻芝粉；或经再加入蜂蜜、麦芽糖、低聚异麦芽糖中的一种或几种，经混合、揉团成型、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标准 GB 2762 的规定。

禹州市润之堂药业有限公司