



412120S-2022



贡胶古济水老胶坊药业有限公司企业标准

Q/GGLY 0011S-2022

# 黑芝麻食圆

2022-08-01 发布

2022-08-01 实施

贡胶古济水老胶坊药业有限公司 发布

## 前 言

本标准由贡胶古济水老胶坊药业有限公司提出并起草。

本标准起草人：曹之营。

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原料，加入或不加入黑豆、白扁豆、莲子、薏苡仁、大米、玉米、小米、燕麦、糯米、桑叶、麦芽、茯苓、花生仁、桑葚、酸枣仁、生姜、枸杞、山药片、山楂、黄精、沙棘、芡实、火麻仁、甘草、鸡内金、桂圆、阿胶、陈皮、杏仁、核桃仁、葵花籽、板栗仁、开心果仁、榛子仁、松子仁、人参（人工种植5年及5年以下）、重瓣红玫瑰、丹凤牡丹花、红枣或红枣粉、黑米粉、山药粉、山楂粉、葛根粉、粳米粉、胶原蛋白肽、葡萄干、蔓越莓干、巧克力粉中的一种或多种，加入或不加入红糖、冰糖、麦芽糖、蜂蜜、枫糖（槭树糖浆）、木糖醇中的一种或几种，经熬制，经混合、成型、包装加工而成的黑芝麻食圆。

根据原辅料不同可分为不同产品：黑芝麻食圆、复合黑芝麻食圆、五谷黑芝麻食圆、茯苓黑芝麻食圆、阿胶黑芝麻食圆、陈皮黑芝麻食圆、杏仁黑芝麻食圆、坚果籽类黑芝麻食圆、牡丹黑芝麻食圆、玫瑰黑芝麻食圆、红枣黑芝麻食圆、人参黑芝麻食圆、胶原蛋白黑芝麻食圆、山楂黑芝麻食圆、风味黑芝麻食圆。

## 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 黑豆应符合GB 1352和GB 2715的规定。

2.1.4 大米、糯米应符合GB/T 1354和GB 2715的规定。

2.1.5 白扁豆、莲子、桑叶、麦芽、茯苓、桑葚、酸枣仁、生姜、黄精、沙棘、芡实、火麻仁、甘草、鸡内金、桂圆、阿胶、陈皮、山药片应符合《中华人民共和国药典》（2020年版一部）的规定。

2.1.6 玉米、小米、燕麦、薏苡仁应符合GB 2715的规定。

2.1.7 花生仁应符合GB/T 1532的规定。

2.1.8 枸杞应符合GB/T 18672的规定。

2.1.9 山药粉、红枣粉、山楂粉应清洁、卫生、无污染，并符合GB 2762和GB 2763的规定。

2.1.10 山楂应符合GH/T 1159的规定。

2.1.11 杏仁、核桃仁、葵花籽仁、板栗仁、开心果仁、榛子仁、松子仁应符合GB 19300的规定。

2.1.12 人参（人工种植5年及5年以下）应符合卫计委关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（2012年第17号）的规定。

2.1.13 重瓣红玫瑰应符合卫计委关于批准DHA藻油、棉籽低聚糖等7种物品为新资源食品及其他相关规

定的公告（2010年第3号）的规定。

2.1.14丹凤牡丹花应符合卫计委关于批准裸藻等8种新食品原料的公告（卫生部2013年第10号）的规定。

2.1.15 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.16黑米粉、粳米粉应符合GB 2715的规定。

2.1.17葛根粉应符合GB/T 30637的规定。

2.1.18胶原蛋白肽应符合GB 31645的规定。

2.1.19葡萄干、蔓越莓干应符合GB 16325的规定。

2.1.20巧克力粉应符合GB 9678.2的规定。

2.1.21红糖、冰糖应符合GB 13104的规定。

2.1.22麦芽糖应符合GB/T 20883和GB 15203的规定。

2.1.23蜂蜜应符合GB 14963的规定。

2.1.24 枫糖（槭树糖浆）应符合 T/CGCC 7 的规定。

2.1.25木糖醇应符合GB 1886.234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	圆球形	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	≤ 0.18	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
*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 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 JJF 1070 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 其它要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定, 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, 兽药残留限量应符合GB 31650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原料，加入或不加入黑豆、白扁豆、莲子、薏苡仁、大米、玉米、小米、燕麦、糯米、桑叶、麦芽、茯苓、花生仁、桑葚、酸枣仁、生姜、枸杞、山药片、山楂、黄精、沙棘、芡实、火麻仁、甘草、鸡内金、桂圆、阿胶、陈皮、杏仁、核桃仁、葵花籽、板栗仁、开心果仁、榛子仁、松子仁、人参（人工种植5年及5年以下）、重瓣红玫瑰、丹凤牡丹花、红枣或红枣粉、黑米粉、山药粉、山楂粉、葛根粉、粳米粉、胶原蛋白肽、葡萄干、蔓越莓干、巧克力粉中的一种或多种，加入或不加入红糖、冰糖、麦芽糖、蜂蜜、枫糖（槭树糖浆）、木糖醇中的一种或几种，经熬制，经混合、成型、包装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》的有关规定，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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

贡胶古济水老胶坊药业有限公司

QB