



413391S-2023



郑州永胜食品有限公司企业标准

Q/ZYS 0012S-2023

复合黑芝麻团（块、饼、棒）

2023-10-18 发布

2023-10-18 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、黑松露中的一种或多种，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、全蛋液、麦芽糖醇液中的一种或多种，成型、烘焙或不烘焙、包装而成的复合黑芝麻团（块、饼、棒）。

根据性状不同分为：复合黑芝麻团复合黑芝麻块、复合黑芝麻饼、复合黑芝麻团棒。

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 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 重瓣红玫瑰应符合原卫生部公告 2010 年第 3 号的规定。

2.1.9 人参（人工种植五年以下）应符合原卫生部公告 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 23528.2 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。
- 2.1.25 黑松露应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.26 全蛋清应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.27 麦芽糖醇液应符合 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	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

注：*该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	10000	100000	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	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

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 的规定执行。

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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, 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、菌落总数和大肠菌群。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、黑松露中的一种或多种，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、全蛋液、麦芽糖醇液中的一种或多种，成型、烘焙或不烘焙、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，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。

本产品 in GB 2760 中的类别为：加工坚果与籽类，食品类别号为：04.05.02。

本标准中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

QB