



410045S-2023



河南省蜂芝宇食品有限公司企业标准

Q/HFS 0001S-2023

黑芝麻制品

2023-01-06 发布

2023-01-06 实施

河南省蜂芝宇食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省蜂芝宇食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：郭胜杰。

H N
Q B

黑芝麻制品

1 范围

本标准规定了黑芝麻制品的分类、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，辅以黑豆、黑米、枸杞子、桑葚、黑小麦、黑玉米、薏苡仁、茯苓、姜中的一种或多种，添加木糖醇、麦芽糖醇、麦芽糖、蜂蜜中的一种或多种，经预处理、蒸制、晾晒、粉碎、混合、成型、包装而制成的黑芝麻制品。

根据添加原辅料不同可分为：黑芝麻球、蜂蜜黑芝麻球、黑豆芝麻球、黑米芝麻球、枸杞子黑芝麻球、桑葚黑芝麻球、黑小麦芝麻球、黑玉米麻球、混合黑芝麻球。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 黑豆、黑小麦、黑玉米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 黑芝麻、薏苡仁、茯苓、姜、枸杞子、桑葚应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.4 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.5 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.6 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.8 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	圆形	取样品1份，将样品倒入洁净的白色瓷盘中，在自然光线条件下，用肉眼观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具各产品应有的气、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/100) ≤	25.0	GB 5009.3

*铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤	0.4	GB 5009.12
酸价（KOH）（以脂肪计）/（mg/kg）	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）/（g/100）	≤	0.25	GB 5009.227
黄曲霉毒素B ₁ /（μg/kg）	≤	5.0	GB 5009.22
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	采集方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB4789.2
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 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：净含量及允许短缺量、感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群的检验。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，辅以黑豆、黑米、枸杞子、桑葚、黑小麦、黑玉米、薏苡仁、茯苓、姜中的一种或多种，添加木糖醇、麦芽糖醇、麦芽糖、蜂蜜中的一种或多种，经预处理、蒸制、晾晒、粉碎、混合、成型、包装而制成的黑芝麻制品。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 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提供依据。

本标准产品属性为糕点，食品分类号 07.02。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省蜂芝宇食品有限公司