



410528S-2023



河南省田不二油脂有限公司企业标准

Q/HTY 0005S-2023

黑芝麻制品

2023-03-23 发布

2023-03-23 实施

河南省田不二油脂有限公司 发布

前 言

本标准由河南省田不二油脂有限公司提出。

本标准起草单位:河南省田不二油脂有限公司。

本标准主要起草人:田信普、高广义、汪学德、田亚坤、王伟昌。

HN
QB

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（熟）为主要原料，添加或不添加红枣、桂圆、榴莲、山楂、腰果仁（熟）、碧根果仁（熟）、花生（熟）、红豆（熟）、黑豆（熟）、黑米（熟）、核桃仁（熟）、巴旦木（熟）、枸杞、桑葚、阿胶、陈皮、重瓣红玫瑰、关山樱花、桂花、百合、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）、姜中的一种或几种，经粉碎或不粉碎，添加预加热的蜂蜜、麦芽糖、饴糖、低聚异麦芽糖、木糖醇、红糖、白砂糖、海藻糖、低聚果糖、结晶果糖、低聚木糖、赤藓糖醇、麦芽糖醇、咖啡粉、葛根粉中的一种或几种，搅拌、成型、冷却、包装等工艺加工而成的黑芝麻制品。

根据添加原辅料不同可分为：黑芝麻制品、蜂蜜黑芝麻制品、黑豆黑芝麻制品、黑米黑芝麻制品、枸杞子黑芝麻制品、桑葚黑芝麻制品、阿胶黑芝麻制品、花卉黑芝麻制品、坚果黑芝麻制品、榴莲黑芝麻制品、混合黑芝麻制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 黑芝麻（熟）、腰果仁（熟）、碧根果仁（熟）、黑豆（熟）、红豆（熟）、花生（熟）、核桃仁（熟）、巴旦木（熟）应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。

2.1.2 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.3 黑米（熟）应符合干净卫生，无发霉变质，同时符合附录 A 的规定。

2.1.4 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.5 桑葚、桂花、姜应无腐烂、变质、无明显异常、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.6 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

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

2.1.8 饴糖应符合 GB 15203 的规定。

2.1.9 阿胶、陈皮、桂圆、百合应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.10 重瓣红玫瑰应符合《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。

2.1.11 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。

2.1.12 榴莲应符合 NY/T 1437 的规定。

2.1.13 山楂应符合 GH/T 1159 的规定。

2.1.14 关山樱花应符合卫健委《关于关山樱花等 32 种“三新食品”的公告（2022 年第 1 号）》的规定。

2.1.15 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合原卫生部《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。

- 2.1.16 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.17 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.18 红糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.19 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.20 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.21 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.22 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.23 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.24 低聚木糖应符合 GB/T 35545 的规定。
- 2.1.25 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.26 咖啡粉应符合 GB/T 29602 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	从样品中取出 500g 置于一白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
色泽	呈黑褐色或棕褐色	
滋味和气味	具有产品应有的滋味和气味、无哈喇味、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 $\leq$	25.0	GB 5009.3
酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g $\leq$	3.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g $\leq$	0.5	GB 5009.227
*铅 (以Pb计), mg/kg $\leq$	0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ , μ g/kg $\leq$	5.0	GB 5009.22
展青霉素, μ g/kg (仅适用于添加山楂的产品) $\leq$	20	GB 5009.185

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
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
霉菌, CFU/g ≤	25				GB 4789. 15
注: 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。

3 检验

出厂检验项目: 感官要求、水分、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

黑米（熟）的质量要求：

A.1 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	粒状	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色泽	黑色或红黑色	
滋味和气味	具有本产品特有的气味和滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

A.2 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, %	≤ 10.0	GB 5009.3
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.15
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；		

A.3 微生物限量

微生物限量应符合表 3 规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

编制说明

本标准是以黑芝麻（熟）为主要原料，添加或不添加红枣、桂圆、榴莲、山楂、腰果仁（熟）、碧根果仁（熟）、花生（熟）、红豆（熟）、黑豆（熟）、黑米（熟）、核桃仁（熟）、巴旦木（熟）、枸杞、桑葚、阿胶、陈皮、重瓣红玫瑰、关山樱花、桂花、百合、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）、姜中的一种或几种，经粉碎或不粉碎，添加预加热的蜂蜜、麦芽糖、饴糖、低聚异麦芽糖、木糖醇、红糖、白砂糖、海藻糖、低聚果糖、结晶果糖、低聚木糖、赤藓糖醇、麦芽糖醇、咖啡粉、葛根粉中的一种或几种，搅拌、成型、冷却、包装等工艺加工而成的黑芝麻制品。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 19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

本产品属性为加工坚果与籽类，分类号为：04.05.02。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省田不二油脂有限公司