



410284 S-2024



好想你健康食品股份有限公司企业标准

Q/HXN 0040S-2024

复合黑芝麻团

2024-01-19 发布

2024-01-19 实施

好想你健康食品股份有限公司 发布

前 言

本标准由好想你健康食品股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李洋、赵树新、任勇。

本标准自发布实施日起替代 Q/HXN 0040S-2022（备案号：412115S-2022）

H N
Q B

复合黑芝麻团

1 范围

本标准规定了复合黑芝麻团的产品要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黑芝麻为主要原料，添加红枣、桂圆、榴莲、山楂、腰果仁、碧根果仁、花生、红豆、黑豆、黑米、核桃仁、巴旦木、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，添加蜂蜜、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、奇亚籽、膨化荞麦、DHA 藻油粉、海苔、白芝麻、乳粉、奶酪酱、干酪粉、黄油、食用盐、咖啡粉、葛根粉、鸡蛋（鲜）中的一种或几种，搅拌、成形、烘烤或不烘烤、包装等工艺加工而成的复合黑芝麻团。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 黑芝麻、黑豆、红豆、腰果仁、碧根果仁、花生、核桃仁、巴旦木应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.2 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.3 黑米应符合 GB 2715 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 鸡蛋应符合 SB/T 10638 和 GB 2749 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。
- 2.1.27 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.28 奇亚籽应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.29 膨化荞麦膨化荞麦应符合 GB 1740 的规定。
- 2.1.30 DHA 藻油粉应符合 QB/T 5632 的规定。
- 2.1.31 海苔应符合 GB/T 23596 的规定。
- 2.1.32 白芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.33 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.34 奶酪酱、干酪粉应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.36 黄油应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.37 食用盐应符合 GB 2721 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	呈团状、饼状	从样品中取出1盒（袋），倒入洁净白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，并检查有无外来杂质，然后以温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	呈黑褐色或棕褐色	
气味和滋味	具有该产品应有的气味、滋味，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

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	≤ 35.0	GB 5009.3
*铅（以Pb计）， mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
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：*该项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
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
霉菌，CFU/g	≤	150			GB 4789. 15
注 1：样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行					
注 2：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。					

2.5 净含量及允许短缺量

按 JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》规定的方法检验。

2.6 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，新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸价、过氧化值、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，添加红枣、桂圆、榴莲、山楂、腰果仁、碧根果仁、花生、红豆、黑豆、黑米、核桃仁、巴旦木、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，添加蜂蜜、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、奇亚籽、膨化荞麦、DHA 藻油粉、海苔、白芝麻、乳粉、奶酪酱、干酪粉、黄油、食用盐、咖啡粉、葛根粉、鸡蛋（鲜）中的一种或几种，搅拌、成形、烘烤或不烘烤、包装等工艺加工而成的复合黑芝麻团。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

本产品按 GB 2760 中的分类为 07.02 糕点。

本产品所选黑芝麻原料符合国家标准，经加工，成品酸价指标为 3.0~5.0mg/g，考虑其他辅料对酸价的影响，（如：含果酸水果、黄油等），参照 GB 7099《食品安全国家标准 糕点、面包》，将本企业酸价指标定为：酸价（以脂肪计）（KOH） $\leq 5.0\text{mg/g}$ 。

好想你健康食品股份有限公司

QB