



413040S-2025



河南核力生物技术有限公司企业标准

Q/HNHL 0001S-2025

黑芝麻食圆

2025-10-17 发布

2025-10-17 实施

河南核力生物技术有限公司 发布

前 言

本标准由河南核力生物技术有限公司提出并起草。

本标准起草人：白跃锋。

HN
QB

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主要原料，添加食用淀粉(食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种或几种)、蜂蜜、果葡糖浆、坚果及籽类仁【奇亚籽、核桃、腰果、巴旦木、扁桃仁、榛子、南瓜籽、西瓜籽、葵花籽、夏威夷果、碧根果、开心果、松子、杏仁、板栗中的一种或几种】、果蔬粉【芒果、柚子、枣、百香果、菠萝、草莓、橙、黑加仑、木瓜、柑橘、哈密瓜、火龙果、蓝莓、梨、李子、荔枝、蔓越莓、猕猴桃(奇异果)、柠檬、枇杷、苹果、葡萄、提子、桑葚、沙棘、树莓、黑莓、桃、无花果、香蕉、杏、杨桃、樱桃、石榴、人参果、杨梅、话梅、乌梅、桔子、萝卜、西瓜、山药、洋姜中的一种或几种】、鸡内金粉、牡蛎粉、植物提取粉【桃仁、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉(桂圆)、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、沙棘、芡实、花椒、赤小豆、麦芽、枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜(生姜、干姜)、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种)、菊苣、黄芥子、黄精、苦荞、紫苏、紫苏籽、葛根粉、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、刺梨、玫瑰茄、重瓣红玫瑰、金花茶、玛咖粉、人参(人工种植5年及5年以下)、乌药叶、辣木叶、玉米须、茶树花、沙棘叶、丹凤牡丹花、牛蒡根、平卧菊三七、大麦苗、小麦苗、杜仲雄花、奇亚籽、圆苞车前子壳、枇杷叶、关山樱花、茉莉花、桂花、党参、肉苁蓉(荒漠)、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、纳豆中的一种或几种】、蚕蛹、鹿鞭粉、麦芽糊精、食用葡萄糖、L-阿拉伯糖、低聚木糖、低聚果糖、低聚异麦芽糖、白砂糖、冰糖、赤砂糖中的一种或几种，经称量配料、熟制或不熟制、调粉、成型、包装等加工而成的黑芝麻食圆。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 黑芝麻应符合GB/T 11761的规定。

2.1.2 食用淀粉应符合GB 31637的规定。

2.1.3 蜂蜜应符合GB 14963的规定。

2.1.4 果葡糖浆应符合GB/T 20882.4的规定。

2.1.5 坚果及籽类仁应符合GB 19300的规定。

2.1.6 果蔬粉应符合GH/T 1456的规定。

2.1.7 鸡内金粉、牡蛎粉、植物提取粉应符合GB/T 29602 和 GB 7101 的规定。

2.1.8 刺梨、玫瑰茄应符合原卫生部 2004 年第 17 号公告的规定。

2.1.9 重瓣红玫瑰应符合原卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。

- 2.1.10 金花茶应符合原卫生部 2010 年第 9 号公告的规定。
- 2.1.11 玛咖粉应符合原卫生部 2011 年第 13 号公告的规定。
- 2.1.12 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合原卫生部 2012 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.13 乌药叶、辣木叶应符合原卫生部 2012 年第 19 号公告的规定。
- 2.1.14 玉米须应符合卫监督函 2012 年第 306 号《关于玉米须有关问题的批复》的规定。
- 2.1.15 茶树花应符合原卫生部 2013 年第 1 号公告的规定。
- 2.1.16 沙棘叶应符合原卫计委 2013 年第 3 号公告的规定。
- 2.1.17 丹凤牡丹花应符合原卫计委 2013 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.18 苦荞应符合GB/T 10458的规定。
- 2.1.19 牛蒡根应符合国卫食品函（2013）83 号的规定。
- 2.1.20 平卧菊三七、大麦苗应符合原卫生部公告 2012 年第 8 号的规定。
- 2.1.21 小麦苗应符合原卫生部卫监督函 2013 年第 17 号的规定。
- 2.1.22 杜仲雄花应符合原卫计委 2014 年第 6 号公告的规定。
- 2.1.23 奇亚籽、圆苞车前子壳应符合原卫计委 2014 年第 10 号的规定。
- 2.1.24 枇杷叶应符合原国家卫计委公告 2014 年第 20 号的规定。
- 2.1.25 关山樱花应符合卫健委公告 2022 年第 1 号的规定。
- 2.1.26 桂花、茉莉花应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.27 党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合《关于党参等9种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》（2023年 第9号）的规定。
- 2.1.28 纳豆应符合SB/T 10528和GB 2712 的规定。
- 2.1.29 蚕蛹应符合原卫生部《关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告》（2004年第17号）的规定。
- 2.1.30 鹿鞭粉应符合《卫生部关于养殖梅花鹿副产品作为普通食品有关问题的批复》、（卫监督函（2012）8 号）。
- 2.1.31 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.32 L-阿拉伯糖应符合 QB/T 4321 的规定。
- 2.1.33 低聚木糖应符合 GB/T 35545 的规定。
- 2.1.34 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.35 白砂糖、冰糖、赤砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.36 麦芽糊精应符合GB/T 20882.6和GB 15203 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	圆球状	取样品1份，置于白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，用温开水漱口后，品尝其滋味
色泽	具有产品应有的正常色泽	
滋味、气味	具有产品应有的气味和滋味, 无异味	
状态	无霉变、无生虫及其他正常视力可见的外来异物	

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
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 5	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
铅* (以Pb计) / (mg/kg)	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22

注：带*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
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

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 其他要求

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；食药物质和新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

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

HN
QB

编制说明

本标准适用于以黑芝麻为主要原料，添加食用淀粉(食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种或几种)、蜂蜜、果葡糖浆、坚果及籽类仁【奇亚籽、核桃、腰果、巴旦木、扁桃仁、榛子、南瓜籽、西瓜籽、葵花籽、夏威夷果、碧根果、开心果、松子、杏仁、板栗中的一种或几种】、果蔬粉【芒果、柚子、枣、百香果、菠萝、草莓、橙、黑加仑、木瓜、柑橘、哈密瓜、火龙果、蓝莓、梨、李子、荔枝、蔓越莓、猕猴桃(奇异果)、柠檬、枇杷、苹果、葡萄、提子、桑葚、沙棘、树莓、黑莓、桃、无花果、香蕉、杏、杨桃、樱桃、石榴、人参果、杨梅、话梅、乌梅、桔子、萝卜、西瓜、山药、洋姜中的一种或几种】、鸡内金粉、牡蛎粉、植物提取粉【桃仁、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉(桂圆)、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、沙棘、芡实、花椒、赤小豆、麦芽、枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜(生姜、干姜)、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种)、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根粉、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、刺梨、玫瑰茄、重瓣红玫瑰、金花茶、玛咖粉、人参(人工种植5年及5年以下)、乌药叶、辣木叶、玉米须、茶树花、沙棘叶、丹凤牡丹花、牛蒡根、平卧菊三七、大麦苗、小麦苗、杜仲雄花、奇亚籽、圆苞车前子壳、枇杷叶、关山樱花、茉莉花、桂花、党参、肉苁蓉(荒漠)、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、纳豆中的一种或几种】、蚕蛹、鹿鞭粉、麦芽糊精、食用葡萄糖、L-阿拉伯糖、低聚木糖、低聚果糖、低聚异麦芽糖、白砂糖、冰糖、赤砂糖中的一种或几种，经称量配料、熟制或不熟制、调粉、成型、包装等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，微生物参照GB 7099《食品安全国家标准糕点、面包》、《糕点生产许可证审查细则》制订本企业标准，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。

河南核力生物技术有限公司