



413061S-2025



中科（河南）健康产业集团有限公司企业标准

Q/ZHJK 0002S-2025

# 黑芝麻食圆

2025-10-22 发布

2025-10-22 实施

中科（河南）健康产业集团有限公司 发布

## 前 言

本标准由中科（河南）健康产业集团有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：韩朋程。

H N

Q B

# 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原料，加入或不加入{经烘炒或不烘炒、粉碎或破碎的食药物质[花椒、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、马齿苋、火麻仁、玉竹、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、沙棘、芡实、麦芽、昆布、郁李仁、青果、鱼腥草、枳椇子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香薷、桃仁、桑叶、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、黑胡椒、槐米、蒲公英、榧子、白茅根、芦根、陈皮（橘皮）、薄荷、薤白、覆盆子、藿香、香橼、酸枣仁、枸杞、乌梢蛇、木瓜、牡蛎、鸡内金、罗汉果、甘草、党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红中的一种或几种]、坚果籽类[奇亚籽、莲子、花生仁、黑花生、杏仁（甜、苦）、核桃仁、葵花籽、板栗仁、开心果仁、榛子仁、松子仁、碧根果仁、扁桃仁、夏威夷果仁、南瓜子仁、腰果仁中的一种或几种]、花卉[玫瑰花(重瓣红玫瑰)、丹凤牡丹花、茶树花、桂花、玫瑰茄、茉莉花、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、代代花、槐花、杜仲雄花、金银花中的一种或几种]、水果[无花果、针叶樱桃果、苹果、杏、桃、梨、樱桃、草莓、桑椹、柠檬、乌梅、蓝莓、椰果果肉、椰子、枇杷、刺梨、猕猴桃、荔枝、葡萄、石榴、李子、菠萝、橙子、青枣、芒果、油桃、哈密瓜、百香果、柿子、无花果、黄桃、猕猴桃、枣（大枣、酸枣、黑枣）、桂圆、山楂、蔓越莓中的一种或几种]（经破碎）或水果粉或水果干、谷物杂粮或粉[玉米、小麦、荞麦、薏苡仁、红豆、黑豆、绿豆、燕麦、大米、糙米、糯米、黑米、黑糯米、紫米、红米、粳米、小米、赤小豆、黄豆中的一种或几种]、蔬菜干或粉（紫薯、苦瓜、竹笋、茺荑、黄秋葵、生姜、山药、魔芋、紫胡萝卜、胡萝卜、南瓜、黄瓜、冬瓜、四季豆、香芋、芹菜、洋葱、蕨菜、西兰花、莲藕、香芋、西红柿、红甜菜根中的一种或几种）、食用菌制品（黑木耳、银耳、香菇、杏鲍菇中的一种或几种）、人参（人工种植5年及5年以下）、蛹虫草、玉米须、雪莲培养物、玛咖粉、菊粉、枇杷叶、沙棘叶、库拉索芦荟凝胶、辣木叶、平卧菊三七、雨生红球藻、圆苞车前子壳、乌药叶、梨果仙人掌、乌鸡、乌鸡粉、茶粉、小麦胚芽粉、大麦苗、黄明胶、海藻糖、五指毛桃、牛蒡根、木犀科粗壮女贞苦丁茶、冬青科苦丁茶、干海参、食用燕窝、酸角、蚕蛹、天贝中的一种或几种}、综合果蔬酵素粉、咖啡、可可粉、可可脂、松花粉、油菜花粉、玉米花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、葛根粉、胶原蛋白肽、巧克力粉、蛋白核小球藻、广东虫草子实体、阿萨伊果、裸藻、长柄扁桃油、光皮楝木果油、水飞蓟籽油、番茄籽油、竹叶黄酮、燕麦 $\beta$ -葡聚糖、N-乙酰神经氨酸、球状念珠藻(葛仙米)、明日叶、枇杷花、蝉花子实体(人工培植)、纳豆、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、凉粉草、水苏糖、抗性糊精、小麦苗、中链甘油三酯、耳叶

牛皮消、鹿鞭、小麦低聚肽、玉米低聚肽粉、磷脂酰丝氨酸、元宝枫籽油、牡丹籽油、白子菜、金花茶、诺丽果浆、酵母 $\beta$ -葡聚糖、蔗糖聚酯、花生四烯酸油脂、植物甾醇、植物甾醇酯、DHA 藻油、牛奶碱性蛋白、乳矿物盐、地龙蛋白、盐藻、茶叶籽油中的一种或多种，加入棉籽低聚糖、低聚木糖、L-阿拉伯糖、低聚果糖、低聚甘露糖、塔格糖、壳寡糖、阿拉伯半乳聚糖、果葡糖浆、红糖、冰糖、麦芽糖、蜂蜜、枫糖（槭树糖浆）、木糖醇、食用盐中的一种或多种，经熬制，经混合、成型、包装加工而成的黑芝麻食圆。

根据原辅料不同可分为不同产品。

## 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 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 食药物质应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.4 坚果籽类应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 重瓣红玫瑰、桂花、茉莉花、玫瑰茄、菊花、代代花、槐花、金银花、玉米须、沙棘叶、水果应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.6 丹凤牡丹花应符合原卫计委公告（2013 年第 10 号）的规定。
- 2.1.7 茶树花应符合原卫计委公告（2013 年第 1 号）的规定。
- 2.1.8 杜仲雄花应符合原卫计委公告（2014 年第 6 号）的规定。
- 2.1.9 水果粉、蔬菜粉应符合 NT/T 1884 的规定。
- 2.1.10 水果干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.11 谷物杂粮或粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 蔬菜干应符合 GB/T 23787 的规定。
- 2.1.13 食用菌制品应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.14 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合原卫生部公告（2012 年第 17 号）的规定。
- 2.1.15 蛹虫草应符合原卫计委公告（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.16 雪莲培养物应符合原卫生部公告（2010 年第 9 号）的规定。
- 2.1.17 玛咖粉应符合原卫生部公告（2011 年第 13 号）的规定。
- 2.1.18 菊粉应符合原卫生部公告（2009 年第 5 号）的规定。
- 2.1.19 库拉索芦荟凝胶应符合原卫生部公告（2008 年第 12 号）的规定。
- 2.1.20 辣木叶应符合原卫生部公告（2012 年第 19 号）的规定。
- 2.1.21 平卧菊三七应符合原卫生部公告（2012 年第 8 号）的规定。
- 2.1.22 雨生红球藻应符合原卫生部公告（2010 年第 17 号）的规定。

- 2.1.23圆苞车前子壳应符合原卫计委公告（2014年第10号）的规定。
- 2.1.24乌药叶应符合原卫生部公告（2012年第19号）的规定。
- 2.1.25梨果仙人掌应符合原卫生部公告（2012年第19号）的规定。
- 2.1.26乌鸡应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.27乌鸡粉应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.28茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.29小麦胚芽粉应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.30大麦苗、小麦苗、耳叶牛皮消、五指毛桃、牛蒡根、酸角、蚕蛹、天贝应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.31黄明胶应符合 QB 2732 的规定。
- 2.1.32海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.33冬青科苦丁茶应符合 NY/T 864 的规定。
- 2.1.34干海参应符合 GB 31602 的规定。
- 2.1.35食用燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。
- 2.1.36综合果蔬酵素粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.37咖啡应符合 NY/T 289 的规定。
- 2.1.38可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.39松花粉、油菜花粉、玉米花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.40葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.41胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.42巧克力粉应符合 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.43蛋白核小球藻应符合原卫生部公告（2012年第19号）的规定。
- 2.1.44广东虫草子实体应符合原卫计委公告（2013年第1号）的规定。
- 2.1.45阿萨伊果应符合原卫计委公告（2013年第1号）的规定。
- 2.1.46裸藻应符合原卫计委公告（2013年第10号）的规定。
- 2.1.47长柄扁桃油应符合原卫计委公告（2013年第10号）的规定。
- 2.1.48光皮楝木果油应符合原卫计委公告（2013年第10号）的规定。
- 2.1.49水飞蓟籽油应符合原卫计委公告（2014年第6号）的规定。
- 2.1.50奇亚籽应符合原卫计委公告（2014年第10号）的规定。
- 2.1.51番茄籽油应符合原卫计委公告（2014年第20号）的规定。
- 2.1.52枇杷叶应符合原卫计委公告（2014年第20号）的规定。
- 2.1.53竹叶黄酮应符合原卫计委公告（2014年第20号）的规定。

- 2.1.54 燕麦β-葡聚糖应符合原卫计委公告（2014年第20号）的规定。
- 2.1.55 N-乙酰神经氨酸应符合卫健委2017年第7号公告的规定。
- 2.1.56 球状念珠藻（葛仙米）应符合卫健委2018年第10号公告的规定。
- 2.1.57 明日叶应符合卫健委2019年第2号公告的规定。
- 2.1.58 枇杷花应符合卫健委2019年第2号公告的规定。
- 2.1.59 蝉花子实体(人工培植)应符合卫健委2020年第9号公告的规定。
- 2.1.60 纳豆应符合SB/T 10528的规定。
- 2.1.61 钝顶螺旋藻、极大螺旋藻应符合GB 19643的规定。
- 2.1.62 凉粉草应符合原卫生部公告（2010年第3号）的规定。
- 2.1.63 水苏糖应符合原卫生部公告（2010年第17号）的规定。
- 2.1.64 抗性糊精应符合原卫生部公告（2012年第16号）的规定。
- 2.1.65 中链甘油三酯应符合国卫办食品函（2013）514号的规定。
- 2.1.66 鹿鞭应符合GB 2726的规定。
- 2.1.67 小麦低聚肽应符合QB/T 5298的规定。
- 2.1.68 玉米低聚肽粉应符合QB/T 4707的规定。
- 2.1.69 磷脂酰丝氨酸应符合原卫生部公告（2010年第15号）的规定。
- 2.1.70 元宝枫籽油应符合GB/T 37748和GB 2716的规定。
- 2.1.71 牡丹籽油应符合原卫生部公告（2011年第9号）的规定。
- 2.1.72 白子菜应符合原卫生部公告（2010年第3号）的规定。
- 2.1.73 金花茶应符合原卫生部公告（2010年第9号）的规定。
- 2.1.74 诺丽果浆应符合原卫生部公告（2010年第9号）的规定。
- 2.1.75 酵母β-葡聚糖应符合原卫生部公告（2010年第9号）的规定。
- 2.1.76 蔗糖聚酯应符合原卫生部公告（2012年第19号）的规定。
- 2.1.77 花生四烯酸油脂应符合原卫生部公告（2010年第3号）的规定。
- 2.1.78 植物甾醇应符合原卫生部公告（2010年第3号）的规定。
- 2.1.79 植物甾醇酯应符合原卫生部公告（2010年第3号）的规定。
- 2.1.80 DHA藻油应符合原卫生部公告（2010年第3号）的规定。
- 2.1.81 牛奶碱性蛋白应符合原卫计委公告（2009第18号）的规定。
- 2.1.82 乳矿物盐应符合原卫生部公告（2009第18号）的规定。
- 2.1.83 地龙蛋白应符合原卫生部公告（2009第18号）的规定。
- 2.1.84 盐藻应符合原卫生部公告（2009第18号）的规定。
- 2.1.85 茶叶籽油应符合GB/T 35026和GB 2716的规定。
- 2.1.86 棉籽低聚糖应符合原卫生部公告（2010年第3号）的规定。

- 2.1.87低聚木糖应符合原卫生部公告（2008年第12号）的规定。
- 2.1.88L-阿拉伯糖应符合原卫生部公告（2008年第12号）的规定。
- 2.1.89低聚果糖应符合 GB 1903.40 的规定。
- 2.1.90低聚甘露糖应符合原卫计委公告（2013年第10号）的规定。
- 2.1.91塔格糖应符合原卫计委公告（2014年第10号）的规定。
- 2.1.92壳寡糖应符合原卫计委公告（2014年第6号）的规定。
- 2.1.93阿拉伯半乳聚糖应符合原卫计委公告（2014年第20号）的规定。
- 2.1.94果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.95红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.96冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.97麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.98蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.99枫糖（槭树糖浆）应符合 T/CGCC 7 的规定。
- 2.1.100木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.101食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.102可可脂应符合 GB 9678.2 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	从样品中取出1袋，将本品倒入白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，将本品冲泡，品其滋味
色 泽	褐色至深褐色	
气、滋味	具有原料物质应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

## 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	≤ 45	GB 5009.3
酸价（以脂肪计）(KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）, g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.19	GB 5009.12
*铅的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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 中的平板计数法
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

<sup>a</sup> 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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其它要求

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, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定, 兽药残留限量应符合 GB 31650 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。

## 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、菌落总数、大肠菌群。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原料，加入或不加入{经烘炒或不烘炒、粉碎或破碎的食药物质[花椒、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、马齿苋、火麻仁、玉竹、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、沙棘、芡实、麦芽、昆布、郁李仁、青果、鱼腥草、枳椇子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香薷、桃仁、桑叶、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、黑胡椒、槐米、蒲公英、榧子、白茅根、芦根、陈皮（橘皮）、薄荷、薤白、覆盆子、藿香、香橼、酸枣仁、枸杞、乌梢蛇、木瓜、牡蛎、鸡内金、罗汉果、甘草、党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红中的一种或几种]、坚果籽类[奇亚籽、莲子、花生仁、黑花生、杏仁（甜、苦）、核桃仁、葵花籽、板栗仁、开心果仁、榛子仁、松子仁、碧根果仁、扁桃仁、夏威夷果仁、南瓜子仁、腰果仁中的一种或几种]、花卉[玫瑰花(重瓣红玫瑰)、丹凤牡丹花、茶树花、桂花、玫瑰茄、茉莉花、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、代代花、槐花、杜仲雄花、金银花中的一种或几种]、水果[无花果、针叶樱桃果、苹果、杏、桃、梨、樱桃、草莓、桑椹、柠檬、乌梅、蓝莓、椰果果肉、椰子、枇杷、刺梨、猕猴桃、荔枝、葡萄、石榴、李子、菠萝、橙子、青枣、芒果、油桃、哈密瓜、百香果、柿子、无花果、黄桃、猕猴桃、枣（大枣、酸枣、黑枣）、桂圆、山楂、蔓越莓中的一种或几种]（经破碎）或水果粉或水果干、谷物杂粮或粉[玉米、小麦、荞麦、薏苡仁、红豆、黑豆、绿豆、燕麦、大米、糙米、糯米、黑米、黑糯米、紫米、红米、粳米、小米、赤小豆、黄豆中的一种或几种]、蔬菜干或粉（紫薯、苦瓜、竹笋、茺荬、黄秋葵、生姜、山药、魔芋、紫胡萝卜、胡萝卜、南瓜、黄瓜、冬瓜、四季豆、香芋、芹菜、洋葱、蕨菜、西兰花、莲藕、香芋、西红柿、红甜菜根中的一种或几种）、食用菌制品（黑木耳、银耳、香菇、杏鲍菇中的一种或几种）、人参（人工种植5年及5年以下）、蛹虫草、玉米须、雪莲培养物、玛咖粉、菊粉、枇杷叶、沙棘叶、库拉索芦荟凝胶、辣木叶、平卧菊三七、雨生红球藻、圆苞车前子壳、乌药叶、梨果仙人掌、乌鸡、乌鸡粉、茶粉、小麦胚芽粉、大麦苗、黄明胶、海藻糖、五指毛桃、牛蒡根、木犀科粗壮女贞苦丁茶、冬青科苦丁茶、干海参、食用燕窝、酸角、蚕蛹、天贝中的一种或几种}、综合果蔬酵素粉、咖啡、可可粉、可可脂、松花粉、油菜花粉、玉米花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、葛根粉、胶原蛋白肽、巧克力粉、蛋白核小球藻、广东虫草子实体、阿萨伊果、裸藻、长柄扁桃油、光皮楝木果油、水飞蓟籽油、番茄籽油、竹叶黄酮、燕麦 $\beta$ -葡聚糖、N-乙酰神经氨酸、球状念珠藻(葛仙米)、明日叶、枇杷花、蝉花子实体(人工培植)、纳豆、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、凉粉草、水苏糖、抗性糊精、小麦苗、中链甘油三酯、耳叶牛皮消、鹿鞭、小麦低聚肽、玉米低聚肽粉、磷脂酰丝氨酸、元宝枫籽油、牡丹籽油、白子菜、金花茶、诺丽果浆、酵母 $\beta$ -葡聚糖、蔗糖聚酯、花生四烯酸油脂、植物甾醇、植物甾醇酯、DHA藻

油、牛奶碱性蛋白、乳矿物盐、地龙蛋白、盐藻、茶叶籽油中的一种或多种，加入棉籽低聚糖、低聚木糖、L-阿拉伯糖、低聚果糖、低聚甘露糖、塔格糖、壳寡糖、阿拉伯半乳聚糖、果葡糖浆、红糖、冰糖、麦芽糖、蜂蜜、枫糖（槭树糖浆）、木糖醇、食用盐中的一种或多种，经熬制，经混合、成型、包装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》的规定，参照相关标准制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

中科（河南）健康产业集团有限公司

H N

Q B