



413104S-2025



南阳张仲景文化产业有限公司企业标准

Q/NZZJ 0001S-2025

黑芝麻食圆

2025-10-28 发布

2025-10-28 实施

南阳张仲景文化产业有限公司 发布

前 言

本标准由南阳张仲景文化产业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：田云霞。

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主原料，添加熟制粮食豆类(红小豆、黑豆、黑米、红米、糙米、红豆、绿豆、扁红豆、黄豆、糯米、燕麦、青豆、紫芸豆、蚕豆、黄仁黑豆、黑芸豆、赤小豆、小白豆、白扁豆、红扁豆、大麦中的一种或几种)、花生中的一种或几种，添加麦芽糖浆、蜂蜜、红糖、黑糖中的一种或几种，添加不添加麦芽糖浆、红糖、黑糖中的一种或几种，再添加或不添加丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、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、杏仁(甜、苦)、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣(大枣、酸枣、黑枣)、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、桃仁、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、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、牛蒡根、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、薯芋类制品或粉(土豆、山药、地瓜、红薯、白薯、紫薯、芋头中的一种或几种)、抹茶、乳酸、全脂乳粉、脱脂乳粉、藕粉、甜味香精、黄原胶、魔芋胶、瓜尔胶、磷脂、玉米须、莞荑、广东虫草子实体、茶叶籽油、库拉索芦荟凝胶、海苔、蝉花子实体(人工培植)、杜仲雄花、小麦胚、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、酵母、菊粉、雨生红球藻、螺旋藻(钝顶螺旋藻、极大螺旋藻)、盐藻及提取物、壳寡糖、海参、丹凤牡丹花、平卧菊三七、大麦苗、奇亚籽、圆苞车前子壳、金花茶、雪莲培养物、DHA藻油、刺梨、蛹虫草、乳清蛋白粉、大豆蛋白粉、大麦苗粉、魔芋、玛咖粉、枇杷叶、阿拉伯半乳聚糖、乌药叶、辣木叶、白芝麻、茉莉花、咖啡粉、玫瑰茄、松花粉、黑枣粉、桑葚粉、黑枸杞粉、红枣粉、熟黑芝麻粉、核桃仁粉、花生粉、姜粉、甜菜根粉、人参粉(人工种植五年及五年以下)、苦瓜粉、牛蒡根粉、石榴粉、重瓣红玫瑰花粉、茶树花粉、油菜花粉、玉米花粉、向日葵花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、凉粉草(仙草)粉、针叶樱桃果粉、玉米低聚肽粉、低聚木糖、L-阿拉伯糖、糯米(熟)、松子粉、扁桃仁粉、白砂糖、冰糖、水果干制品(葡萄干、柠檬片、苹果干、蓝莓干、菠萝干、芒果干、金桔干、桔子干、雪梨干、香蕉干、凤梨干、哈密瓜干、桃干、蔓越莓干、西梅干、火龙果干、杏干、桑椹干、蜜桃干、猕猴桃干、荔枝干、柚子干、梨子干、刺梨干、李子干、圣女果干、杨桃干、杨梅干、提子干、橙子干、莲雾干、人参果干、菠萝干、山竹果干、西瓜干、甜瓜干、柑橘干、番石榴干、葡萄柚干、番荔枝干、枇杷果干、柿子干、红枣干、青

梅干、乌梅、木瓜干、黑加仑、冻干柠檬、冻干苹果、冻干木瓜、冻干草莓、冻干梨中的一种或几种)、蔬菜干(冬瓜、紫薯干、四季豆、甘薯干、香芋干、南瓜干、莴笋干、红萝卜干、蚕豆、春笋干、刀豆、冬笋干、番茄、番薯叶、佛手瓜、荷兰豆、黄瓜干、豇豆、蕨菜、菱角、芦笋、萝卜干、豌豆、西葫芦、香椿、番茄、榆钱、香芋、芸豆、紫甘蓝、苦瓜片、百合干、黄秋葵干中的一种或几种)、坚果与籽类(核桃仁、腰果仁、霹雳果仁、扁桃仁、松子仁、南瓜子仁、夏威夷果仁、碧根果仁、葵花籽仁、南瓜子、开心果、榛子仁、巴旦木、鲍鱼果、黑芝麻中的一种或几种)、食用菌及其制品(熟)(羊肚菌、香菇干、杏鲍菇干、草菇干、白灵菇干、鸡腿菇干、金针菇干、木耳干、银耳干、平菇干中的一种或几种)中的一种或几种为原料,经粉碎或不粉碎、配料、加热或不加热、混合、成型、内包、外包加工而成的即食黑芝麻食圆。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 洋姜粉、松子粉、扁桃仁粉、牛蒡根粉应符合 GB/T 29602 和 GB 7101 的规定。应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

2.1.2 糯米(熟)应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 白砂糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 熟黑芝麻粉、核桃仁粉、花生粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.6 熟制粮食豆类应符合 GB 2715 的规定。

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

2.1.8 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.9 红糖、黑糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.10 黑枣粉、桑葚粉、黑枸杞粉、红枣粉、姜粉、玛咖粉、甜菜根粉、人参粉(人工种植五年及五年以下)、苦瓜粉、牛蒡根粉、石榴粉、重瓣红玫瑰花粉、茶树花粉、凉粉草(仙草)粉、针叶樱桃果粉应 GB/T 29602 的规定。

2.1.11 油菜花粉、玉米花粉、向日葵花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉应符合卫生部 2004 年第 17 号公告的规定。

2.1.12 玉米低聚肽粉应符合卫生部 2010 年第 15 号的规定。

2.1.13 低聚木糖应符合卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告(2008 年第 12 号)的规定。

2.1.14 L-阿拉伯糖应符合卫生部 2008 年第 12 号。

2.1.15 黑枸杞、蔓越莓、蓝莓、苹果片、金桔、芦笋、魔芋、茉莉花、玉米须、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、刺梨、大麦苗粉应清洁、卫生、无污染,并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

- 2.1.16 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合卫生部 2012 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.17 白芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.18 辣木叶应符合原卫生部公告（2012 年第 19 号）的规定。
- 2.1.19 玫瑰茄、松花粉应符合关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告（卫生部公告 2004 年第 17 号）的规定。
- 2.1.20 广东虫草子实体应符合原卫计委公告（2013 年第 1 号）的规定。
- 2.1.21 丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、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、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、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、桃仁、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、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、牛蒡根应符合《中华人民共和国药典》2020 年一部的规定。
- 2.1.22 芫荽应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.23 茶叶籽油应符合原卫生部公告（2009 年第 18 号）的规定。
- 2.1.24 库拉索芦荟凝胶应符合原卫生部公告（2008 年第 12 号）的规定。
- 2.1.25 蝮蛇应清洁、卫生、无污染、无虫害，并符合 GB 2762 和 GB 31650 的规定。
- 2.1.26 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。
- 2.1.27 杜仲雄花应符合原卫计委公告（2014 年第 6 号）的规定。
- 2.1.28 小麦胚应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.29 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.30 菊粉应符合原卫生部公告（2009 年第 5 号）的规定。
- 2.1.31 雨生红球藻应符合原卫生部公告（2010 年第 17 号）的规定。
- 2.1.32 螺旋藻（钝顶螺旋藻、极大螺旋藻）应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.33 盐藻及提取物应符合原卫生部公告（2009 年第 18 号）的规定。
- 2.1.34 壳寡糖应符合原卫计委公告（2014 年第 6 号）的规定。
- 2.1.35 蚕蛹应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.36 丹凤牡丹花应符合原卫计委公告（2013 年第 10 号）的规定。
- 2.1.37 奇亚籽应符合原卫计委公告（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.38 圆苞车前子壳应符合原卫计委公告（2014 年第 10 号）的规定。

- 2.1.39 金花茶应符合原卫生部公告（2010 年第 9 号）的规定。
- 2.1.40 雪莲培养物应符合原卫生部公告（2010 年第 9 号）的规定。
- 2.1.41 DHA 藻油应符合原卫生部公告（2010 年第 3 号）的规定。
- 2.1.42 蛹虫草应符合原卫计委公告（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.43 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.44 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 和 GB 20371 的规定。
- 2.1.45 水果干制品、蔬菜干制品应符合 GB/T 23787 的规定。
- 2.1.46 党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合国家卫生健康委员会国家市场监督管理总局关于党参等 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。
- 2.1.47 坚果与籽类应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.48 薯芋类及其制品应清洁、卫生、无污染，并符合 NY/T2984 和 NY/T 1049 的规定。
- 2.1.49 食用菌及其制品应符合 GB 7096-2014 的规定。
- 2.1.50 抹茶应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.51 全脂乳粉、脱脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.52 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.53 甜味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.54 魔芋胶应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.55 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.56 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.57 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.58 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.59 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.60 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.61 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.62 乌药叶、辣木叶应符合卫生部关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品的公告[2012]19 号的规定。
- 2.1.63 平卧菊三七、大麦苗应符合卫生部关于将肠膜明串珠菌肠膜亚种列入《可用于食品的菌种名单》的公告[2012]8 号的规定。
- 2.1.64 玛咖粉应符合卫生部关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告[2011]13 号的规定。
- 2.1.65 燕窝应符合 GH/T 1092 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	圆球形	取50g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽及性状，将样品置于透明玻璃烧杯内热水冲泡，立即嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味，静置2min后，看烧杯底部有无外来杂质
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味、滋味，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	≤ 20.0	GB 5009.3
酸价 ^a (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值 ^a (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
展青霉素 ^b , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。
a 指标仅适用于添加坚果及籽类、油脂的产品。
b 指标仅适用于添加山楂粉的产品。

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	100	GB 4789.3
霉菌/ (CFU/g)	≤	150			GB 4789.15
金黄色葡萄球菌/ (CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	-	GB 4789.4

注 1: a 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 为微生物限量可接受水平的限量值; M 为微生物限量的最高安全限量值。

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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、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。

编制说明

本标准适用于以黑芝麻为主原料，添加熟制粮食豆类(红小豆、黑豆、黑米、红米、糙米、红豆、绿豆、扁红豆、黄豆、糯米、燕麦、青豆、紫芸豆、蚕豆、黄仁黑豆、黑芸豆、赤小豆、小白豆、白扁豆、红扁豆、大麦中的一种或几种)、花生中的一种或几种，添加麦芽糖浆、蜂蜜、红糖、黑糖中的一种或几种，添加不添加麦芽糖浆、红糖、黑糖中的一种或几种，再添加或不添加丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、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、杏仁(甜、苦)、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣(大枣、酸枣、黑枣)、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、桃仁、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、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、牛蒡根、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、薯芋类制品或粉(土豆、山药、地瓜、红薯、白薯、紫薯、芋头中的一种或几种)、抹茶、乳酸、全脂乳粉、脱脂乳粉、藕粉、甜味香精、黄原胶、魔芋胶、瓜尔胶、磷脂、玉米须、芫荽、广东虫草子实体、茶叶籽油、库拉索芦荟凝胶、海苔、蝉花子实体(人工培植)、杜仲雄花、小麦胚、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、酵母、菊粉、雨生红球藻、螺旋藻(钝顶螺旋藻、极大螺旋藻)、盐藻及提取物、壳寡糖、海参、丹凤牡丹花、平卧菊三七、大麦苗、奇亚籽、圆苞车前子壳、金花茶、雪莲培养物、DHA藻油、刺梨、蛹虫草、乳清蛋白粉、大豆蛋白粉、大麦苗粉、魔芋、玛咖粉、枇杷叶、阿拉伯半乳聚糖、乌药叶、辣木叶、白芝麻、茉莉花、咖啡粉、玫瑰茄、松花粉、黑枣粉、桑葚粉、黑枸杞粉、红枣粉、熟黑芝麻粉、核桃仁粉、花生粉、姜粉、甜菜根粉、人参粉(人工种植五年及五年以下)、苦瓜粉、牛蒡根粉、石榴粉、重瓣红玫瑰花粉、茶树花粉、油菜花粉、玉米花粉、向日葵花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、凉粉草(仙草)粉、针叶樱桃果粉、玉米低聚肽粉、低聚木糖、L-阿拉伯糖、糯米(熟)、松子粉、扁桃仁粉、白砂糖、冰糖、水果干制品(葡萄干、柠檬片、苹果干、蓝莓干、菠萝干、芒果干、金桔干、桔子干、雪梨干、香蕉干、凤梨干、哈密瓜干、桃干、蔓越莓干、西梅干、火龙果干、杏干、桑椹干、蜜桃干、猕猴桃干、荔枝干、柚子干、梨子干、刺梨干、李子干、圣女果干、杨桃干、杨梅干、提子干、橙子干、莲雾干、人参果干、菠萝干、山竹果干、西瓜干、甜瓜干、柑橘干、番石榴干、葡萄柚干、番荔枝干、枇杷果干、柿子干、红枣干、青梅干、乌梅、木瓜干、黑加仑、冻干柠檬、冻干苹果、冻干木瓜、冻干草莓、冻干梨中的一种或几种)、蔬菜干(冬瓜、紫薯干、四季豆、甘薯干、香芋干、南瓜干、莴笋干、红萝卜干、

蚕豆、春笋干、刀豆、冬笋干、番茄、番薯叶、佛手瓜、荷兰豆、黄瓜干、豇豆、蕨菜、菱角、芦笋、萝卜干、豌豆、西葫芦、香椿、番茄、榆钱、香芋、芸豆、紫甘蓝、苦瓜片、百合干、黄秋葵干中的一种或几种)、坚果与籽类(核桃仁、腰果仁、霹雳果仁、扁桃仁、松子仁、南瓜子仁、夏威夷果仁、碧根果仁、葵花籽仁、南瓜子、开心果、榛子仁、巴旦木、鲍鱼果、黑芝麻中的一种或几种)、食用菌及其制品(熟)(羊肚菌、香菇干、杏鲍菇干、草菇干、白灵菇干、鸡腿菇干、金针菇干、木耳干、银耳干、平菇干中的一种或几种)中的一种或几种为原料,经粉碎或不粉碎、配料、加热或不加热、混合、成型、内包、外包加工而成的即食黑芝麻食圆。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,微生物限量参照 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依据。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定。

南阳张仲景文化产业有限公司

QB