



413640S-2025



湍之源农业（河南省）有限责任公司企业标准

Q/TZY 0015S-2025

黄精黑芝麻制品

2025-12-19 发布

2025-12-19 实施

湍之源农业（河南省）有限责任公司 发布

前 言

本标准由湍之源农业（河南省）有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：刘起栓。

H N
Q B

黄精黑芝麻制品

1 范围

本标准规定了黄精黑芝麻制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适于以熟制黄精（黄精经预处理、蒸制、晒制、烘干或不烘干）、熟制黑芝麻为主要原料，添加或不添加黄芪（烘干或不烘干）、红枣（烘干或不烘干）的一种或两种，经粉碎，添加蜂蜜、麦芽糖中的一种或两种，经混合、成型、包装等工艺制作而成的即食黄精黑芝麻制品。

根据辅料及产品性状不同，可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 黄精、红枣应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

2.1.2 熟制黑芝麻应符合 GB 19300 的规定。

2.1.3 黄芪应符合卫健委 2023 年第 9 号公告的规定。

2.1.4 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.5 麦芽糖应符合 GB/T 20882.5 和 GB 15203 的规定。

2.1.6 生产用水符合 GB 5749 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	具有本品应有的性状	随机抽取样品 1 份，倒入洁净的白瓷盘中，在室内自然光下用肉眼观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气味、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)	≤ 25	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)	≤ 0.18	GB 5009.12

总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ /（μg/kg）	≤	5.0	GB 5009.22
注：*该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 中的平板计数法
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：a 样品的采样和处理按 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。

3 检验

出厂检验项目包括：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

本标准适于以熟制黄精（黄精经预处理、蒸制、晒制、烘干或不烘干）、熟制黑芝麻为主要原料，添加或不添加黄芪（烘干或不烘干）、红枣（烘干或不烘干）的一种或两种，经粉碎，添加蜂蜜、麦芽糖中的一种或两种，经混合、成型、包装等工艺制作而成的即食黄精黑芝麻制品。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，制订本企业标准，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。

湍之源农业（河南省）有限责任公司

H N

Q B