



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	
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	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
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