



413432S-2025



禹州市亿达康药膳食品厂(个体工商户)企业标准

Q/YDKSS 0001S-2025

# 黑芝麻制品

2025-12-04 发布

2025-12-04 实施

## 禹州市亿达康药膳食品厂(个体工商户)发布前 言

本标准由禹州市亿达康药膳食品厂(个体工商户)提出并起草。

本标准主要起草人: 李建举。

H N

Q B

# 黑芝麻制品

## 1 范围

本标准规定了黑芝麻制品的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以黑芝麻、蜂蜜为主要原料，以熟制黑豆粉为辅料，黑芝麻经筛选、清洗、蒸制、日晒，再蒸制、日晒共循环九次，然后炒制、研磨、配料、混合、捶打、成型、包装等工艺制成的黑芝麻制品。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 黑芝麻应符合 GB/T 11761、GB 19300 的规定。

2.1.3 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.4 黑豆粉应符合 GB 19640 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	取本品适量样品，置于白色搪瓷盘中，在室内正常光线下观察其性状、色泽和杂质，嗅其气味，用温开水漱口后，品其滋味
色 泽	具有本品应有的正常色泽	
滋味、气味	具有本品应有的气味和滋味、无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

### 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
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 <sub>1</sub> /（μg/kg）	≤	5.0	GB 5009.22
注：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
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
注： <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 食品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

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。

## 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。

## 编制说明

以黑芝麻、蜂蜜为主要原料，以熟制黑豆粉为辅料，黑芝麻经筛选、清洗、蒸制、日晒，再蒸制、日晒共循环九次，然后炒制、研磨、配料、混合、捶打、成型、包装工艺而成。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，参照 GB 7099《食品安全国家标准 糕点、面包》制定本企业标准，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。

禹州市亿达康药膳食品厂（个体工商户）