



410572S-2025



兰考县三农食品有限公司企业标准

Q/LSN 0003S-2025

复合黑芝麻团

2025-02-20 发布

2025-02-20 实施

兰考县三农食品有限公司 发布

前 言

本标准由兰考县三农食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：袁其勇。

H N

Q B

复合黑芝麻团

1 范围

本标准规定了复合黑芝麻团的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黑芝麻为主要原料，添加黑豆、红豆、腰果仁、碧根果仁、花生、核桃仁、巴旦木、黑米、红枣、阿胶、陈皮、桂圆、百合、榴莲、山楂、枸杞、桑葚、桂花、姜、重瓣红玫瑰、关山樱花、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）中的一种或几种，经粉碎，添加蜂蜜、麦芽糖、饴糖、低聚异麦芽糖、木糖醇、红糖、白砂糖、海藻糖、低聚果糖、结晶果糖、低聚木糖、赤藓糖醇、奇亚籽、膨化荞麦、DHA 藻油粉、海苔、白芝麻、乳粉、奶酪酱、干酪粉、黄油、食用盐、咖啡粉、葛根粉、鸡蛋（鲜）中的一种或几种，搅拌、成形、烘烤或不烘烤、包装等工艺加工而成的复合黑芝麻团。

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、黑豆、红豆、腰果仁、碧根果仁、花生、核桃仁、巴旦木应符合 GB 19300 的规定。

2.1.3 黑米应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.5 阿胶、陈皮、桂圆、百合应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.6 榴莲应符合 NY/T 1437 的规定。

2.1.7 山楂应符合 GH/T 1159 的规定。

2.1.8 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.9 桑葚、桂花、姜应无腐烂、变质、无明显异常、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.10 重瓣红玫瑰应符合《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告（2010 年 第 3 号）》的规定。

2.1.11 关山樱花应符合卫健委《关于关山樱花等 32 种“三新食品”的公告（2022 年第 1 号）》的规定。

2.1.12 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合原卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（2012 年第 17 号）》的规定。

2.1.13 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.14 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.15 饴糖应符合 GB 15203 的规定。

2.1.16 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。

2.1.17 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.18 红糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.19 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

- 2.1.20 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.21 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.22 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.23 低聚木糖应符合 GB/T 35545 的规定。
- 2.1.24 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.25 鸡蛋应符合 SB/T 10638 和 GB 2749 的规定。
- 2.1.26 奇亚籽应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.27 膨化荞麦应符合 GB 1740 的规定。
- 2.1.28DHA 藻油粉应符合 QB/T 5632 的规定。
- 2.1.29 海苔应符合 GB/T 23596 的规定。
- 2.1.30 白芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.31 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.32 奶酪酱、干酪粉应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.33 黄油应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.34 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.35 咖啡粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.36 葛根粉应符合 GB/T 30637 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
色泽	呈黑褐色或棕褐色	从样品中取出 1(袋), 倒入洁净白瓷盘 中, 在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质, 嗅其气味, 并检查有无外来杂质, 然后以温开水漱口, 品尝其滋味
性状	呈团状	
气味和滋味	具有该产品应有的气味、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	≤ 35.0	GB 5009.3
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227

黄曲霉毒素 B ₁ , $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	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 ^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	10^2	GB 4789.3 中的平板计数法
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10^2	10^3	GB 4789.10
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
霉菌, CFU/g \leq	150				GB 4789.15
注 1: a 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 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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；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主要原料，添加黑豆、红豆、腰果仁、碧根果仁、花生、核桃仁、巴旦木、黑米、红枣、阿胶、陈皮、桂圆、百合、榴莲、山楂、枸杞、桑葚、桂花、姜、重瓣红玫瑰、关山樱花、人参（人工种植5年及5年以下）中的一种或几种，经粉碎，添加蜂蜜、麦芽糖、饴糖、低聚异麦芽糖、木糖醇、红糖、白砂糖、海藻糖、低聚果糖、结晶果糖、低聚木糖、赤藓糖醇、奇亚籽、膨化荞麦、DHA藻油粉、海苔、白芝麻、乳粉、奶酪酱、干酪粉、黄油、食用盐、咖啡粉、葛根粉、鸡蛋（鲜）中的一种或几种，搅拌、成形、烘烤或不烘烤、包装等工艺加工而成的复合黑芝麻团。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》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督、检查提供依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

兰考县三农食品有限公司