



411035S-2025



河南奧璟药业有限公司企业标准

Q/HYJ 0006S-2025

黑芝麻食圆

2025-04-07 发布

2025-04-07 实施

河南奧璟药业有限公司 发布

前 言

本标准由河南奧璟药业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：姚英建。

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要原料，添加黑豆、白芝麻、黑米、大米、小米、玉米、小麦、赤小豆、糙米、红豆、绿豆、芸豆、豌豆、鹰嘴豆、青稞、黑麦、苦荞、麦片、小麦胚芽、山药、枣（大枣、黑枣、酸枣）、南瓜、马铃薯、山楂、茯苓、花生、亚麻籽、杏仁、银杏仁（白果）、核桃仁、南瓜子仁、葵花籽仁、黑藜麦、奇亚籽、燕麦片、西米、莲子、芡实、薏米、桂圆、百合、重瓣红玫瑰、人参（人工种植五年及五年以下）、酸枣仁、鸡内金、葛根粉、牛蒡根、枸杞、黑枸杞、黑桑葚、葡萄干、香蕉干、芒果干、荔枝干、枇杷干、木瓜干、椰子片、菠萝干、胡萝卜干、桃干、猕猴桃干、哈密瓜干、无花果干、蔓越莓、干槐花、阿胶、黄精、灵芝、党参、西洋参、黄芪、肉苁蓉、铁皮石斛、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红中的一种或多种，经炒制、粉碎或不粉碎，加入熬制后的蜂蜜、加入或不加入食用盐、黄酒、DHA 藻油、木糖醇、赤藓糖醇、大豆油、花生油、菜籽油、棕榈油、橄榄油、红糖、黑糖、白砂糖、麦芽糖、低聚异麦芽糖、低聚果糖中的一种或几种，经混合搅拌、成型、包装而成的食圆。

根据原辅料不同可分为不同产品。

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、白芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.3 黑米、大米、小米、玉米、小麦、赤小豆、糙米、红豆、绿豆、芸豆、豌豆、鹰嘴豆、青稞、黑麦、黑藜麦、燕麦片、薏米、苦荞、麦片应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 小麦胚芽应符合 LS/T 3210 的规定。

2.1.5 山药、枣（大枣、黑枣、酸枣）、南瓜、马铃薯、山楂、芡实、桂圆、百合、重瓣红玫瑰、牛蒡根应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.6 茯苓应符合 GB 7096 的规定。

2.1.7 花生、亚麻籽、杏仁、银杏仁（白果）、核桃仁、奇亚籽、莲子、葵花籽仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.8 西米应符合 GB 2713 的规定。

2.1.9 人参（人工种植五年以下）应符合卫生部 2012 年第 17 号公告的规定。

2.1.10 酸枣仁、鸡内金、阿胶、黄精、干槐花、灵芝、党参、西洋参、黄芪、肉苁蓉、铁皮石斛、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红应符合《中华人民共和国药典》2020 年版的规

定。

2.1.11葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.12枸杞、黑枸杞、黑桑葚、葡萄干、香蕉干、芒果干、荔枝干、枇杷干、南瓜子仁、木瓜干、椰子片、菠萝干、胡萝卜干、桃干、猕猴桃干、哈密瓜干、无花果干、蔓越莓应符合 GB 16325 的规定。

2.1.13蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.14食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.15黄酒应符合 GB 2758 的规定。

2.1.16DHA 藻油应符合原卫生部公告（2010 年第 3 号）的规定。

2.1.17木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.18赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

2.1.19大豆油、花生油、菜籽油、棕榈油、橄榄油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.20红糖、黑糖、白砂糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.21麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.22低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。

2.1.23低聚果糖应符合 GB/T 23528 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	从样品中取出1袋，将本品倒入白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，将本品冲泡，品其滋味
色 泽	褐色至深褐色	
气、滋味	具有原料物质应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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	≤ 45	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	≤ 0.19	GB 5009.12
*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 ^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
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

^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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定, 兽药残留限量应符合 GB 31650 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、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、白芝麻、黑米、大米、小米、玉米、小麦、赤小豆、糙米、红豆、绿豆、芸豆、豌豆、鹰嘴豆、青稞、黑麦、苦荞、麦片、小麦胚芽、山药、枣（大枣、黑枣、酸枣）、南瓜、马铃薯、山楂、茯苓、花生、亚麻籽、杏仁、银杏仁（白果）、核桃仁、黑藜麦、奇亚籽、燕麦片、西米、莲子、芡实、薏米、桂圆、百合、重瓣红玫瑰、人参（人工种植五年以下）、酸枣仁、鸡内金、葛根粉、牛蒡根、枸杞、黑枸杞、黑桑葚、葡萄干、香蕉干、芒果干、荔枝干、枇杷干、南瓜子仁、木瓜干、椰子片、菠萝干、胡萝卜干、桃干、猕猴桃干、哈密瓜干、无花果干、干槐花、阿胶、黄精、灵芝、党参、西洋参、黄芪、肉苁蓉、铁皮石斛、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红、葵花籽仁、蔓越莓中的一种或多种，经炒制、粉碎或不粉碎，加入熬制后的蜂蜜、加入或不加入食用盐、黄酒、DHA 藻油、木糖醇、赤藓糖醇、大豆油、花生油、菜籽油、棕榈油、橄榄油、红糖、黑糖、白砂糖、麦芽糖、低聚异麦芽糖、低聚果糖中的一种或几种，经混合搅拌、成型、包装而成的食圆。

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》的规定，参照相关标准制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南奧環药业有限公司