



411354S-2025



河南德膳堂生物科技有限公司企业标准

Q/HDST 0002S-2025

黑芝麻食圆

2025-05-06 发布

2025-05-06 实施

河南德膳堂生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南德膳堂生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：黄增栋。

H N
Q B

黑芝麻食圆

1 范围

本标准规定了黑芝麻食圆的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黑芝麻为原料，经清洗、晒干、蒸煮（晒干蒸煮多次）、研磨、加入蜂蜜混合成型、包装加工而成的黑芝麻食圆。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 黑芝麻应符合 GB 19300 的规定。

2.1.2 蜂蜜应符合 GB 14963 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	软固态，圆形	从样品中取出适量，倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有本品应具有色泽	
气、滋味	具有产品特有的气、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 ≤	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 ≤	0.16	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg ≤	5.0	GB 5009.22
注：*铅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	100	GB 4789. 3
霉菌, CFU/g ≤	150				GB 4789. 15
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789. 10
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
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

应符合GB 14881的规定。

2.7 其它要求

真菌毒素限量应符合应符合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、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群，型式检验按照国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以黑芝麻为原料，经清洗、晒干、蒸煮（晒干蒸煮多次）、研磨、加入蜂蜜混合成型、包装加工而成的黑芝麻食圆。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 GB 7099《食品安全国家标准 糕点、面包》制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南德膳堂生物科技有限公司