河南正德医药科技有限公司企业标准

Q/HZD 0001S-2025

复合芝麻团

2025-06-18 发布　　2025-06-18 实施

河南正德医药科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南正德医药科技有限公司提出并负责起草。

本标准起草人：唐正。

H N
Q B

复合芝麻团

1 范围

本标准规定了复合芝麻团的分类、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、添加红枣、核桃仁、腰果仁、碧根果仁、花生、巴旦木仁、南瓜籽仁、葵花籽仁、松子仁、杏仁、板栗仁、红豆、黑豆、黑米、黑芸豆、糯米、紫米、小米、小麦米（仁）、大麦米（仁）、藜麦米（仁）、荞麦米（仁）、青稞米（仁）、燕麦、薏仁米、红豆、绿豆、豌豆、蚕豆、黄豆、莲子、鸡内金、茯苓、芡实、桂圆、百合、阿胶、陈皮、肉桂、覆盆子、黄精、山茱萸、黄芪、榴莲、山楂、枸杞、葡萄干、芒果干、桑葚干、柠檬干、重瓣红玫瑰、人参(人工种植5年及5年以下)、关山樱花、桂花、茉莉花、亚麻籽(熟)、奇亚籽(熟)、蜂蜜、麦芽糖、麦芽糖浆、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、麦芽糖醇、麦芽糖醇液、DHA藻油粉、乳粉、奶酪酱、干酪粉、黄油、食用盐、鸡蛋(鲜)、咖啡粉、葛根粉、山药粉、椰浆粉、椰蓉、芝麻油、橄榄油、棕榈油、大豆油、花生油、玉米油、黑藜麦、黑苦荞、黑松露、橙子丁、九制陈皮粉(蜜饯)、柠檬酸、柠檬酸钠、椰子油、熟地黄、山药中的一种或几种，经挑选，炒制或不炒制、粉碎或不粉碎、混合搅拌、成型、包装加工而成的复合芝麻团。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 黑芝麻、核桃仁、腰果仁、碧根果仁、花生、巴旦木仁、南瓜籽仁、葵花籽仁、松子仁、杏仁、板栗仁、红豆、黑豆应符合GB 19300的规定。

2.1.2 黑米、黑芸豆、糯米、紫米、小米、小麦米（仁）、大麦米（仁）、藜麦米（仁）、荞麦米（仁）、青稞米（仁）、燕麦、薏仁米、红豆、绿豆、豌豆、蚕豆、黄豆应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 红枣应符合 GB/T 5835 的规定

2.1.4 莲子、鸡内金、茯苓、芡实、桂圆、百合、阿胶、陈皮、肉桂、覆盆子、黄精应符合《中华人民共和国药典》 2020 版一部的规定。

2.1.5 黄芪、山茱萸应符合国家健康委员会 国家市场监督总局关于党参等9种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告（ 2023 年第 9 号）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 葡萄干应符合 GB/T 19586 的规定。

2.1.10 芒果干、桑葚干、柠檬干应符合 GB 14884 的规定。

2.1.11 重瓣红玫瑰应符合原卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。

2.1.12 人参（人工种植 5 年及 5 年以下） 应符合原卫生部 2012 年第 17 号公告的规定。

2.1.13 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。

2.1.14 桂花、茉莉花应清洁、卫生、无污染、无腐烂并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.15 亚麻籽应符合 GB/T 15681 的规定。

2.1.16 奇亚籽应符合原卫计委 2014 年第 10 号公告的规定。

2.1.17 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.18 麦芽糖、麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.19 饴糖应符合 GB 15203 的规定。

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

2.1.21 红糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.22 白砂糖应符合 GB/T 317 和GB 13104 的规定。

2.1.23 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。

2.1.24 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。

2.1.25 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 和 GB 15203 的规定。

2.1.26 低聚木糖应符合 GB/T 35545 的规定。

2.1.27 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

2.1.28 麦芽糖醇、麦芽糖醇液应符合 GB 28307 的规定。

2.1.29 DHA 藻油粉应符合 QB/T 5632 的规定。

2.1.30 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.31 奶酪酱、干酪粉应符合 GB 25192 的规定。

2.1.32 黄油应符合 LS/T 3217 的规定。

2.1.33 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

2.1.34 鸡蛋应符合 SB/T 10638 和 GB 2749 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。

2.1.37 山药粉、椰浆粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.38 椰蓉应符合 NY/T 786 的规定。

2.1.39 芝麻油、橄榄油、棕榈油、大豆油、花生油、玉米油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.40 黑藜麦米应符合 LS/T 3245 的规定。

2.1.41 黑苦荞应符合 GB/T 10458 的规定。

2.1.42 黑松露应符合 GB/T 39923 的规定。

2.1.43 橙子丁应符合 GB/T 10782 的规定。

2.1.44 九制陈皮粉(蜜饯)应符合 GB 14884 的规定。

2.1.45 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.46 椰子油应符合 NY/T 230 的规定。

2.1.47 熟地黄应符合《关于地黄等4种按照传统既是食品又是中药材的物质的公告（ 2024 年第 4 号）》的规定 。

2.1.48 山药应符合 GB/T 20351 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	随机取适量样品，置于洁净的白瓷盘中，在自然光线条件下检查其性状，色泽及有无杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无酸败，哈喇味等异味	
杂质	无肉眼可见处来杂质	

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	≤	3.0	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， μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
展青霉素[a]， μ g/kg	≤	20	GB 5009.185
注： *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅适用于添加山楂及其制品的产品；			

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 α 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 平板计数法
霉菌，CFU/g ≤	25				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1：α样品的采样和处理按GB 4789.1执行。 注2:n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

食品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，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、添加红枣、核桃仁、腰果仁、碧根果仁、花生、巴旦木仁、南瓜籽仁、葵花籽仁、松子仁、杏仁、板栗仁、红豆、黑豆、黑米、黑芸豆、糯米、紫米、小米、小麦米（仁）、大麦米（仁）、藜麦米（仁）、荞麦米（仁）、青稞米（仁）、燕麦、薏仁米、红豆、绿豆、豌豆、蚕豆、黄豆、莲子、鸡内金、茯苓、芡实、桂圆、百合、阿胶、陈皮、肉桂、覆盆子、黄精、山茱萸、黄芪、榴莲、山楂、枸杞、葡萄干、芒果干、桑葚干、柠檬干、重瓣红玫瑰、人参(人工种植5年及5年以下)、关山樱花、桂花、茉莉花、亚麻籽(熟)、奇亚籽(熟)、蜂蜜、麦芽糖、麦芽糖浆、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、麦芽糖醇、麦芽糖醇液、DHA藻油粉、乳粉、奶酪酱、干酪粉、黄油、食用盐、鸡蛋(鲜)、咖啡粉、葛根粉、山药粉、椰浆粉、椰蓉、芝麻油、橄榄油、棕榈油、大豆油、花生油、玉米油、黑藜麦、黑苦荞、黑松露、橙子丁、九制陈皮粉(蜜饯)、柠檬酸、柠檬酸钠、椰子油、熟地黄、山药中的一种或几种，经挑选，炒制或不炒制、粉碎或不粉碎、混合搅拌、成型、包装加工而成的复合芝麻团。

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，参考GB 19300《食品安全国家标准 坚果籽类食品》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。

河南正德医药科技有限公司

HN QB