



411964S-2025



河南神农生物医药科技有限公司企业标准

Q/HSN 0001S-2025

黑芝麻食圆

2025-06-27 发布

2025-06-27 实施

河南神农生物医药科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南神农生物医药科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘福荣、李建超。

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。

本标准适用于以熟黑芝麻为主要原料，添加熟制谷物或其粉【糯米、红米、紫米、黑米、小米、黍米、稷米、小麦、大麦、藜麦、苡麦、荞麦、青稞、燕麦、高粱米、苦荞、玉米、薏米、绿豆、红豆、芸豆、豌豆、蚕豆、鹰嘴豆、刀豆、豇豆、大豆、黑豆中的一种或几种】、熟制坚果及籽类仁或其粉【奇亚籽、核桃、腰果、巴旦木、扁桃仁、榛子、南瓜籽、西瓜籽、葵花籽、开心果、杏仁、花生、板栗、桃仁中的一种或几种】、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、橄榄油、核桃油中的一种或几种）、DHA藻油、果蔬干制品或粉【香蕉、荔枝、甘蔗、橙、柠檬、柚、柑橘、菠萝、桑葚、无花果、苹果、梨、枣、芒果、杨梅、话梅、山楂、柿子、李子、桃、人参果、杨桃、石榴、枇杷、火龙果、木瓜、番木瓜、葡萄、黑加仑、提子、油桃、猕猴桃、樱桃、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、覆盆子、枸杞、椰子、哈密瓜、甜瓜、西瓜、青瓜、百香果、桔子、杏、血橙、乌梅、青梅、沙棘、甜菜根、马齿苋、南瓜、姜、苦瓜、土豆、红薯、紫薯、山药、香芋、芋头中的一种或几种】、植物【豆蔻、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉桂、佛手、沙棘、芡实、麦芽、昆布、罗汉果、金银花、胖大海、青果、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、茯苓、香橼、桑叶、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭白菊、怀菊）、菊苣、黄精、紫苏、葛根、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、小茴、藿香、鱼腥草、橘皮、薄荷、油菜花粉、玉米花粉、松花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、玫瑰茄、菊粉、重瓣红玫瑰、玛咖粉、人参（人工种植5年及5年以下）、乌药叶、辣木叶、玉米须、沙棘叶、丹凤牡丹花、牛蒡根、大麦苗、小麦苗、杜仲雄花、圆苞车前子壳、枇杷叶、关山樱花、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红中的一种或几种】或其粉或其水煮提取物、阿胶粉、鸡肉金粉、牡蛎粉、蛹虫草粉、梅花鹿鹿鞭粉（人工养殖）、狗鞭粉、乌梢蛇、驴鞭粉、牛鞭粉、蝮蛇、食品用香料（葫芦巴油树脂、葫芦巴籽浸膏、葫芦巴酊、达迷草叶、黑胡椒油树脂/黑胡椒提取物中的一种或几种）、食品用香精、食品用香精（含瓜拉纳提取物）中的一种或几种，添加或不添加生活饮用水、蜂蜜、白砂糖、红糖、黑糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、麦芽糖浆、果葡糖浆、葡萄糖浆、异麦芽酮糖醇、低聚异麦芽糖、低聚木糖、低聚果糖、木糖醇、赤藓糖醇、罗汉果甜苷中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、配料、混合、成型、干燥或不干燥、包装加工而成的即食黑芝麻食圆。

根据所用辅料不同，产品分为不同类型的黑芝麻食圆。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 熟黑芝麻应符合 GB 19300 的规定。

2.1.2 熟制谷物或其粉应符合 GB 19640 的规定。

- 2.1.3熟制坚果及籽类仁或其粉应符合 GB 19300的规定。
- 2.1.4食用植物油应符合GB 2716的规定。
- 2.1.5果蔬干制品应清洁、干燥、无污染。
- 2.1.6果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.7植物水煮提取物应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.8植物或其粉【豆蔻、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉桂、佛手、沙棘、芡实、麦芽、昆布、罗汉果、金银花、胖大海、青果、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、茯苓、香橼、桑叶、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、菊花、菊苣、黄精、紫苏、葛根、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、小蓟、藿香、鱼腥草、橘皮、薄荷】应清洁、干燥、无污染。
- 2.1.9油菜花粉、玉米花粉、松花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、玫瑰茄应符合原卫生部 2004 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.10菊粉应符合原卫生部 2009 年第 5 号公告的规定。
- 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玛咖粉应符合原卫生部2011年第13号公告的规定。
- 2.1.13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。
- 2.1.14乌药叶、辣木叶应符合原卫生部 2012 年第 19 号公告的规定。
- 2.1.15玉米须应符合卫监督函 2012 年第 306 号《关于玉米须有关问题的批复》的规定。
- 2.1.16沙棘叶应符合原卫计委 2013 年第 3 号公告的规定。
- 2.1.17丹凤牡丹花应符合原卫计委 2013 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.18牛蒡根应符合国卫食品函（2013）83 号的规定。
- 2.1.19冬青科苦丁茶应符合卫计委 2013 年第 86 号的规定。
- 2.1.20DHA藻油应符合原卫生部公告2010年第3号的规定。
- 2.1.21小麦苗应符合卫监督函（2013）17 号的规定。
- 2.1.22杜仲雄花应符合原卫计委 2014 年第 6 号公告的规定。
- 2.1.23圆苞车前子壳应符合原卫计委 2014 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.24枇杷叶应符合原卫计委 2014 年第 20 号公告的规定。
- 2.1.25关山樱花应符合卫健委 2022 年第 1 号公告的规定。
- 2.1.26党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合卫健委 2023年第9号公告的规定。
- 2.1.27地黄、麦冬、天冬、化橘红应符合卫健委2024年第4号公告的规定。
- 2.1.28阿胶粉、鸡内金粉、牡蛎粉、蛹虫草粉应清洁、干燥、无污染。
- 2.1.29梅花鹿鹿鞭粉（人工养殖）、狗鞭粉、乌梢蛇、驴鞭粉、牛鞭粉、蝮蛇应清洁、干燥、无污染。

- 2.1.30 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.31 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.32 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.33 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.34 白砂糖、红糖、黑糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.35 食用葡萄糖、麦芽糊精、麦芽糖浆、果葡糖浆、葡萄糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.36 异麦芽酮糖醇应符合 QB/T 4486 的规定。
- 2.1.37 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 23528.4 的规定。
- 2.1.38 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.39 低聚木糖应符合 GB/T 35545 的规定。
- 2.1.84 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.85 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.86 赤藓糖醇应符合 GB 26404 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	具有产品应有的圆球状	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，闻其气味，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
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
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.19	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
展青霉素, μg/kg	≤ 20【仅适用于添加（苹果、山楂）及其制品的产品】	GB 5009.185

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	10 ²	GB 4789.3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

注: a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。

2.5 净含量及允许短缺量

以计量方式销售的产品, 不适用于 JJF 1070 的规定; 对于预先定量包装的产品, 其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 和 GB 8957 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, 新食品原料和药食同源物质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 (不适用于以计量方式销售的预包装产品)、菌落总数和大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以熟黑芝麻为主要原料，添加熟制谷物或其粉【糯米、红米、紫米、黑米、小米、黍米、稷米、小麦、大麦、藜麦、莜麦、荞麦、青稞、燕麦、高粱米、苦荞、玉米、薏米、绿豆、红豆、芸豆、豌豆、蚕豆、鹰嘴豆、刀豆、豇豆、大豆、黑豆中的一种或几种】、熟制坚果及籽类仁或其粉【奇亚籽、核桃、腰果、巴旦木、扁桃仁、榛子、南瓜籽、西瓜籽、葵花籽、开心果、杏仁、花生、板栗、桃仁中的一种或几种】、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、橄榄油、核桃油中的一种或几种）、DHA藻油、果蔬干制品或粉【香蕉、荔枝、甘蔗、橙、柠檬、柚、柑橘、菠萝、桑葚、无花果、苹果、梨、枣、芒果、杨梅、话梅、山楂、柿子、李子、桃、人参果、杨桃、石榴、枇杷、火龙果、木瓜、番木瓜、葡萄、黑加仑、提子、油桃、猕猴桃、樱桃、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、覆盆子、枸杞、椰子、哈密瓜、甜瓜、西瓜、青瓜、百香果、桔子、杏、血橙、乌梅、青梅、沙棘、甜菜根、马齿苋、南瓜、姜、苦瓜、土豆、红薯、紫薯、山药、香芋、芋头中的一种或几种】、植物【豆蔻、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉桂、佛手、沙棘、芡实、麦芽、昆布、罗汉果、金银花、胖大海、青果、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、茯苓、香橼、桑叶、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭白菊、怀菊）、菊苣、黄精、紫苏、葛根、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、小茴香、藿香、鱼腥草、橘皮、薄荷、油菜花粉、玉米花粉、松花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、玫瑰茄、菊粉、重瓣红玫瑰、玛咖粉、人参（人工种植5年及5年以下）、乌药叶、辣木叶、玉米须、沙棘叶、丹凤牡丹花、牛蒡根、大麦苗、小麦苗、杜仲雄花、圆苞车前子壳、枇杷叶、关山樱花、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红中的一种或几种】或其粉或其水煮提取物、阿胶粉、鸡内金粉、牡蛎粉、蛹虫草粉、梅花鹿鹿鞭粉（人工养殖）、狗鞭粉、乌梢蛇、驴鞭粉、牛鞭粉、蝮蛇、食品用香料（葫芦巴油树脂、葫芦巴籽浸膏、葫芦巴酊、达迷草叶、黑胡椒油树脂/黑胡椒提取物中的一种或几种）、食品用香精、食品用香精（含瓜拉纳提取物）中的一种或几种，添加或不添加生活饮用水、蜂蜜、白砂糖、红糖、黑糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、麦芽糖浆、果葡糖浆、葡萄糖浆、异麦芽酮糖醇、低聚异麦芽糖、低聚木糖、低聚果糖、木糖醇、赤藓糖醇、罗汉果甜苷中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、配料、混合、成型、干燥或不干燥、包装加工而成的即食黑芝麻食圆。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》的有关规定，参照GB 19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》和GB 7099《食品安全国家标准 糕点、面包》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。

河南神农生物医药科技有限公司