



412451S-2025

河南省臻品优膳配方食品有限公司企业标准

Q/HZP 0002S-2025

黑芝麻食圆

2025-08-13 发布

2025-08-13 实施

河南省臻品优膳配方食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省臻品优膳配方食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：唐立峰。

HN

QB

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中为主要原料，添加食用淀粉(食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种或几种)、蜂蜜、果葡糖浆、麦芽糊精、坚果及籽类仁【奇亚籽、核桃、腰果、巴旦木、扁桃仁、榛子、南瓜籽、西瓜籽、葵花籽、夏威夷果、碧根果、开心果、松子、杏仁、板栗中的一种或几种】、果蔬粉【芒果、柚子、枣、百香果、菠萝、草莓、橙、黑加仑、木瓜、柑橘、哈密瓜、火龙果、蓝莓、梨、李子、荔枝、蔓越莓、猕猴桃(奇异果)、柠檬、枇杷、苹果、葡萄、提子、桑葚、沙棘、树莓、黑莓、桃、无花果、香蕉、杏、杨桃、樱桃、石榴、人参果、杨梅、话梅、乌梅、桔子、萝卜、西瓜、山药、洋姜中的一种或几种】、鸡内金提取粉、牡蛎提取粉、植物提取粉【桃仁、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉(桂圆)、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、沙棘、芡实、花椒、赤小豆、麦芽、枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜(生姜、干姜)、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种)、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根粉、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、刺梨、玫瑰茄、重瓣红玫瑰、金花茶、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、茶树花、沙棘叶、丹凤牡丹花、牛蒡根、平卧菊三七、大麦苗、小麦苗、杜仲雄花、奇亚籽、圆苞车前子壳、枇杷叶、关山樱花、茉莉花、桂花、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、纳豆中的一种或几种】，添加麦芽糊精、食用葡萄糖、L-阿拉伯糖、低聚木糖、低聚果糖、低聚异麦芽糖、白砂糖、冰糖、赤砂糖中的一种或几种，经称量配料、熟制(蒸制)冷却调粉、成型、滚圆、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/T 11761的规定。

2.1.2 食用淀粉应符合GB 31637的规定。

2.1.3 蜂蜜应符合GB 14963的规定。

2.1.4 果葡糖浆应符合GB/T 20882.4的规定。

2.1.5 坚果及籽类仁应符合GB 19300的规定。

2.1.6 果蔬粉应符合GH/T 1456的规定。

2.1.7 鸡内金提取粉、牡蛎提取粉、植物提取粉应符合GB/T 29602和GB 7101的规定。

2.1.8 刺梨、玫瑰茄应符合原卫生部2004年第17号公告的规定。

- 2.1.9 重瓣红玫瑰应符合原卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。
- 2.1.10 金花茶应符合原卫生部 2010 年第 9 号公告的规定。
- 2.1.11 玛咖粉应符合原卫生部 2011 年第 13 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 乌药叶、辣木叶应符合原卫生部 2012 年第 19 号公告的规定。
- 2.1.14 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。
- 2.1.15 茶树花应符合原卫生部 2013 年第 1 号公告的规定。
- 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 平卧菊三七、大麦苗应符合原卫生部公告 2012 年第 8 号的规定。
- 2.1.20 小麦苗应符合原卫生部卫监督函 2013 年第 17 号的规定。
- 2.1.21 杜仲雄花应符合原卫计委 2014 年第 6 号公告的规定。
- 2.1.22 奇亚籽、圆苞车前子壳应符合原卫计委 2014 年第 10 号的规定。
- 2.1.23 枇杷叶应符合原国家卫计委公告 2014 年第 20 号的规定。
- 2.1.24 关山樱花应符合卫健委公告 2022 年第 1 号的规定。
- 2.1.25 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。
- 2.1.26 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《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。
- 2.1.27 纳豆应符合 SB/T 10528 和 GB 2712 的规定。
- 2.1.28 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.29 L-阿拉伯糖应符合 QB/T 4321 的规定。
- 2.1.30 低聚木糖应符合 GB/T 35545 的规定。
- 2.1.31 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.32 白砂糖、冰糖、赤砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.33 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 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	具有产品应有的正常色泽	取样品1份，置于白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽及杂质，嗅其气
滋味、气味	具有产品应有的气味和滋味,无异味	

状态	无霉变、无生虫及其他正常视力可见的外来异物	味，样品用开水冲调后，用温开水漱口，品尝其滋味
----	-----------------------	-------------------------

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	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g) ≤	0.25	GB 5009.227
铅* (以Pb计) / (mg/kg) ≤	0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg) ≤	5.0	GB 5009.22
注：带*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
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

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 其他要求

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；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以黑芝麻中为主要原料，添加食用淀粉(食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种或几种)、蜂蜜、果葡糖浆、麦芽糊精、坚果及籽类仁【奇亚籽、核桃、腰果、巴旦木、扁桃仁、榛子、南瓜籽、西瓜籽、葵花籽、夏威夷果、碧根果、开心果、松子、杏仁、板栗中的一种或几种】、果蔬粉【芒果、柚子、枣、百香果、菠萝、草莓、橙、黑加仑、木瓜、柑橘、哈密瓜、火龙果、蓝莓、梨、李子、荔枝、蔓越莓、猕猴桃(奇异果)、柠檬、枇杷、苹果、葡萄、提子、桑葚、沙棘、树莓、黑莓、桃、无花果、香蕉、杏、杨桃、樱桃、石榴、人参果、杨梅、话梅、乌梅、桔子、萝卜、西瓜、山药、洋姜中的一种或几种】、鸡内金提取粉、牡蛎提取粉、植物提取粉【桃仁、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉(桂圆)、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、沙棘、芡实、花椒、赤小豆、麦芽、枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜(生姜、干姜)、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种)、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根粉、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、刺梨、玫瑰茄、重瓣红玫瑰、金花茶、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、茶树花、沙棘叶、丹凤牡丹花、牛蒡根、平卧菊三七、大麦苗、小麦苗、杜仲雄花、奇亚籽、圆苞车前子壳、枇杷叶、关山樱花、茉莉花、桂花、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、纳豆中的一种或几种】，添加麦芽糊精、食用葡萄糖、L-阿拉伯糖、低聚木糖、低聚果糖、低聚异麦芽糖、白砂糖、冰糖、赤砂糖中的一种或几种，经称量配料、熟制(蒸制)冷却调粉、成型、滚圆、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》的有关规定，参照《其他方便食品生产许可证审查细则》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省臻品优膳配方食品有限公司