



412561S-2025



湍之源农业（河南省）有限责任公司企业标准

Q/TZY 0009S-2025

# 黄精黑芝麻制品

2025-08-26 发布

2025-08-26 实施

湍之源农业（河南省）有限责任公司 发布

## 前 言

本标准由湍之源农业（河南省）有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：刘起栓。

H N

Q B

# 黄精黑芝麻制品

## 1 范围

本标准规定了黄精黑芝麻制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适于以黄精、黑芝麻为主要原料，添加党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芩、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、人参（人工种植5年以下）、枸杞、黑枸杞、罗汉果、红枣、甘草、生姜、玛咖粉、坚果籽类【碧根果仁、扁桃仁、松子仁、夏威夷果仁、杏仁（甜、苦）、花生、南瓜籽仁、葵花籽仁、开心果、核桃仁、腰果仁】、无花果、山药、莲子、苦瓜、山楂、果蔬粉（荔枝粉、苹果粉、香蕉粉、提子粉、桃子粉、芒果粉、猕猴桃粉、梨子粉、草莓粉）、米粉、魔芋粉、紫薯粉、绿茶粉、红茶粉、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、小麦胚芽粉、黄秋葵、益智仁、阿胶、桃仁、火麻仁、葡萄干、青果、白果、肉桂、砂仁、桑葚（椹）、紫苏、紫苏籽、榧子、桔红、香橼、莱菔子、白芷、丁香、木瓜、覆盆子、茯苓、玉竹、鲜芦根、酸枣、酸枣仁、橘皮、桔梗、黄精、葛根、薤白、栀子、麦芽、肉豆蔻、余甘子、沙棘、芡实、刀豆、香薷、高良姜、菊苣、白扁豆、白扁豆花、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊、杭白菊中的一种或几种）、桂圆、桑叶、淡竹叶、荷叶、鱼腥草、藿香、马齿苋、薄荷、蒲公英、槐米、百合、胖大海、决明子、金银花、代代花、槐花、柠檬、黄芥子、枳椇子、佛手、鲜白茅根、小蓟、乌梅、蓝莓、冬瓜、椰果果肉、鸡内金、食用菌【羊肚菌、杏鲍菇、猴头菌（猴头菇）、赤松茸（皱环球盖菇）、香菇、白玉菇、真姬菇、海鲜菇、鹿茸菇、松茸、金福菇（白松茸）、猴头菌（猴头菇）、白木耳（银耳）、蛹虫草（虫草花）、茶树菇、滑子蘑、牛肝菌、竹荪、平菇、秀珍菇、姬菇、姬松茸、白灵菇、鸡油菌、蛹虫草、黑木耳、银耳】、杜仲雄花、大麦苗、茉莉花、奇亚籽、圆苞车前子壳、丹凤牡丹花、广东虫草子实体、阿萨伊果、雪莲培养物、五指毛桃、玉米须、平卧菊三七、沙棘叶、果蔬干（猕猴桃、风梨、菠萝、哈密瓜、杏干、草莓、梅肉、苹果、黑加仑、杨桃、百香果、番石榴、香橙、西柚、雪梨干、胡萝卜干）、花椒、乌药叶、金花茶、茶树花、梨果仙人掌、针叶樱桃果、酸角、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、玫瑰茄、花粉（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）、魔芋、刺梨、蚕蛹、天贝、芫荽、椰子、莲藕、香芋、西红柿、红甜菜根、黄瓜、西兰花、南瓜、西瓜、可可粉、杏仁粉、薏苡仁、红豆、黑豆、绿豆、玉米、红米、小麦、糙米、荞麦、小米、大麦、燕麦、黑米、赤小豆、黄豆、辣木叶、平卧菊三七中的一种或多种，经清洗、蒸煮、晒制、打粉，添加或不添加蜂蜜、食用酵母、白砂糖、红糖、冰糖、食用葡萄糖、木糖醇、海藻糖、低聚果糖、大豆蛋白粉、奶粉、麦芽糊精、麦芽糖、黄酒、白酒、食醋、香辛料粉（辣椒、藤椒、当归、山奈、花椒、八角、孜然、桂皮、小茴香、草果、干姜、甘草、肉豆蔻、月桂叶、丁香、砂仁、白胡椒、胡椒、香菜籽、肉桂、高良姜、葱、姜、蒜中的一种或几种）、食品用香精中的一种或几种，经成型、包装等工艺制作而成的即食黄精黑芝麻制品。

产品根据原辅料或者加工工艺的不同，可分为不同产品。

## 2 要求

## 2.1 原辅料要求

2.1.1 黄精、黑芝麻、枸杞、黑枸杞、罗汉果、红枣、甘草、生姜、青果、白果、肉桂、砂仁、桑葚(椹)、紫苏、紫苏籽、榧子、桔红、香橼、莱菔子、白芷、丁香、木瓜、覆盆子、茯苓、玉竹、鲜芦根、酸枣、酸枣仁、橘皮、桔梗、葛根、薤白、栀子、麦芽、肉豆蔻、余甘子、沙棘、芡实、刀豆、香薷、高良姜、菊苣、白扁豆、白扁豆花、菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊、杭白菊中的一种或几种)、桂圆、桑叶、淡竹叶、荷叶、鱼腥草、藿香、马齿苋、薄荷、蒲公英、槐米、百合、胖大海、决明子、金银花、代代花、槐花、黄芥子、枳椇子、佛手、鲜白茅根、小蓟、鸡内金、益智仁、阿胶、桃仁、火麻仁、无花果、山药、莲子、苦瓜、山楂应符合《中华人民共和国药典》的规定。

2.1.2 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。

2.1.3 人参(人工种植 5 年以下)应符合原卫生部公告 2012 年第 17 号的规定。

2.1.4 玛咖粉应符合卫生部公告 2011 年第 13 号的规定。

2.1.5 坚果籽类应符合 GB 19300 的规定。

2.1.6 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。

2.1.7 米粉、紫薯粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.8 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.9 绿茶粉、红茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。

2.1.10 玫瑰花(重瓣红玫瑰)应符合原卫生部 2010 年第 3 号的规定。

2.1.11 小麦胚芽粉应符合 LS/T 3210 的规定。

2.1.12 食用菌应符合 GB 7096 的规定。

2.1.13 杜仲雄花应符合原卫计委公告 2014 年第 6 号的规定。

2.1.14 大麦苗应符合关于将肠膜明串珠菌肠膜亚种列入《可用于食品的菌种名单》的公告(卫生部公告 2012 年第 8 号)的规定。

2.1.15 茉莉花应符合 GB/T 22292 的规定。

2.1.16 奇亚籽、圆苞车前子壳应符合关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告(2014 年 第 10 号)

2.1.17 丹凤牡丹花应符合关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告(2013 年 第 10 号)

2.1.18 广东虫草子实体应符合关于批准茶树花等 7 种新资源食品的公告(卫生部公告 2013 年第 1 号)

2.1.19 阿萨伊果、茶树花应符合关于批准茶树花等 7 种新资源食品的公告(卫生部公告 2013 年第 1 号)

2.1.20 五指毛桃应符合国家卫生计生委办公厅关于五指毛桃有关问题的复函(国卫办食品函(2014) 205 号)的规定。

- 2.1.21 玉米须应符合原卫生部公告 2012 年第 306 号的规定。
- 2.1.22 平卧菊三七应符合关于将肠膜明串珠菌肠膜亚种列入《可用于食品的菌种名单》的公告（卫生部公告 2012 年第 8 号）的规定。
- 2.1.23 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.24 乌药叶、梨果仙人掌应符合关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品的公告（卫生部公告 2012 年第 19 号）的规定。
- 2.1.25 雪莲培养物、金花茶、针叶樱桃果应符合关于批准金花茶、显脉旋覆花（小黑药）等 5 种物品为新资源食品的公告（2010 年第 9 号）的规定。
- 2.1.26 酸角卫应符合卫生部关于批准茶叶籽油等 7 种物品为新资源食品的公告（2009 第 18 号）
- 2.1.27 花粉应符合卫生部公告 2004 年第 17 号和 GB 31636 的规定。
- 2.1.28 魔芋、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、刺梨、玫瑰茄、蚕蛹应符合关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告（卫生部公告 2004 年第 17 号）的规定。
- 2.1.29 沙棘叶、天贝应符合关于沙棘叶、天贝作为普通食品管理的公告（国家卫生计生委公告 2013 年第 3 号）的规定。
- 2.1.30 芫荽、香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.31 果蔬干、黄秋葵、葡萄干、乌梅、蓝莓、冬瓜、椰果果肉、椰子、莲藕、香芋、西红柿、红甜菜根、黄瓜、西兰花、南瓜、西瓜、柠檬应清洁、卫生、无污染、无腐烂、无霉变。
- 2.1.32 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.33 杏仁粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.34 薏苡仁、红豆、黑豆、绿豆、玉米、小麦、糙米、荞麦、小米、大麦、燕麦、黑米、赤小豆、黄豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.35 辣木叶应符合关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品的公告（卫生部公告 2012 年第 19 号）
- 2.1.36 平卧菊三七应符合关于将肠膜明串珠菌肠膜亚种列入《可用于食品的菌种名单》的公告（卫生部公告 2012 年第 8 号）的规定。
- 2.1.37 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.38 食用酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.39 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.40 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.41 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.42 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 1523 的规定。
- 2.1.43 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.44 海藻糖应符合 GB/T 23529、GB/T 20882.7 的规定。

- 2.1.45 低聚果糖应符合 GB 1903.40 的规定。
- 2.1.46 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.47 奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.48 麦芽糖应符合 GB/T 20882.5 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.49 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.50 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.51 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.52 食品用香精应符合 30616 的规定。
- 2.1.53 生产用水符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.54 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
性状	块状、球状、条状	随机抽取样品 1 份，倒入洁净的白瓷盘中，在室内自然光下用肉眼观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有的气味、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
水分/(g/100g)	≤ 18	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)	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> /(ug/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22

注: \*该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	采样方案及限量	检验方法
-----	---------	------

	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 中的平板计数法
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
霉菌/(CFU/g) ≤	150				GB 4789.15

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

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

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

出厂检验项目包括：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

本标准适于以黄精、黑芝麻为主要原料，添加党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、人参（人工种植 5 年以下）、枸杞、黑枸杞、罗汉果、红枣、甘草、生姜、玛咖粉、坚果籽类【碧根果仁、扁桃仁、松子仁、夏威夷果仁、杏仁（甜、苦）、花生、南瓜籽仁、葵花籽仁、开心果、核桃仁、腰果仁】、无花果、山药、莲子、苦瓜、山楂、果蔬粉（荔枝粉、苹果粉、香蕉粉、提子粉、桃子粉、芒果粉、猕猴桃粉、梨子粉、草莓粉）、米粉、魔芋粉、紫薯粉、绿茶粉、红茶粉、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、小麦胚芽粉、黄秋葵、益智仁、阿胶、桃仁、火麻仁、葡萄干、青果、白果、肉桂、砂仁、桑葚（椹）、紫苏、紫苏籽、榧子、桔红、香橼、莱菔子、白芷、丁香、木瓜、覆盆子、茯苓、玉竹、鲜芦根、酸枣、酸枣仁、橘皮、桔梗、黄精、葛根、薤白、栀子、麦芽、肉豆蔻、余甘子、沙棘、芡实、刀豆、香薷、高良姜、菊苣、白扁豆、白扁豆花、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊、杭白菊中的一种或几种）、桂圆、桑叶、淡竹叶、荷叶、鱼腥草、藿香、马齿苋、薄荷、蒲公英、槐米、百合、胖大海、决明子、金银花、代代花、槐花、柠檬、黄芥子、枳椇子、佛手、鲜白茅根、小蓟、乌梅、蓝莓、冬瓜、椰果果肉、鸡内金、食用菌【羊肚菌、杏鲍菇、猴头菌（猴头菇）、赤松茸（皱环球盖菇）、香菇、白玉菇、真姬菇、海鲜菇、鹿茸菇、松茸、金福菇（白松茸）、猴头菌（猴头菇）、白木耳（银耳）、蛹虫草（虫草花）、茶树菇、滑子蘑、牛肝菌、竹荪、平菇、秀珍菇、姬菇、姬松茸、白灵菇、鸡油菌、蛹虫草、黑木耳、银耳】、杜仲雄花、大麦苗、茉莉花、奇亚籽、圆苞车前子壳、丹凤牡丹花、广东虫草子实体、阿萨伊果、雪莲培养物、五指毛桃、玉米须、平卧菊三七、沙棘叶、果蔬干（猕猴桃、凤梨、菠萝、哈密瓜、杏干、草莓、梅肉、苹果、黑加仑、杨桃、百香果、番石榴、香橙、西柚、雪梨干、胡萝卜干）、花椒、乌药叶、金花茶、茶树花、梨果仙人掌、针叶樱桃果、酸角、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、玫瑰茄、花粉（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）、魔芋、刺梨、蚕蛹、天贝、芫荽、椰子、莲藕、香芋、西红柿、红甜菜根、黄瓜、西兰花、南瓜、西瓜、可可粉、杏仁粉、薏苡仁、红豆、黑豆、绿豆、玉米、红米、小麦、糙米、荞麦、小米、大麦、燕麦、黑米、赤小豆、黄豆、辣木叶、平卧菊三七中的一种或多种，经清洗、蒸煮、晒制、打粉，添加或不添加蜂蜜、食用酵母、白砂糖、红糖、冰糖、食用葡萄糖、木糖醇、海藻糖、低聚果糖、大豆蛋白粉、奶粉、麦芽糊精、麦芽糖、黄酒、白酒、食醋、香辛料粉（辣椒、藤椒、当归、山奈、花椒、八角、孜然、桂皮、小茴香、草果、干姜、甘草、肉豆蔻、月桂叶、丁香、砂仁、白胡椒、胡椒、香菜籽、肉桂、高良姜、葱、姜、蒜中的一种或几种）、食品用香精中的一种或几种，经成型、包装等工艺制作而成的即食黄精黑芝麻制品。

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，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。

湍之源农业（河南省）有限责任公司