



412406S-2025



河南汉草集生物科技有限公司企业标准

Q/HH CJ 0001S-2025

芝麻团及复合芝麻团（块、饼、 棒）

2025-08-08 发布

2025-08-08 实施

河南汉草集生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南汉草集生物科技有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：白石磊。

H N
Q B

芝麻团及复合芝麻团（块、饼、棒）

1 范围

本标准规定了芝麻团及复合芝麻团（块、饼、棒）的要求、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，添加红枣、白芝麻、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、莲子、杏仁、板栗仁、红豆、绿豆、黑豆、黑米、小米、玉米、小麦、桂圆、榴莲、山楂、枸杞、黑果枸杞、葡萄干、芒果干、桑椹、银耳、阿胶、陈皮、重瓣红玫瑰、关山樱花、桂花、百合、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）、鸡内金、茯苓、芡实、酸枣仁、亚麻籽（熟）、奇亚籽（熟）、姜、蜂蜜、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、膨化荞麦、DHA 藻油粉、海苔、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、黑藜麦、黑苦荞、黑芸豆、黑松露、橙子丁、柠檬、柠檬酸、柠檬酸钠、黄精、黄芪、燕麦、椰子油、熟制去核枣（去皮或不去皮）、山茱萸、肉桂、覆盆子、山药、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、马齿苋、乌梢蛇、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、决明子、肉豆蔻、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、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、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（杭菊、亳菊、贡菊、怀菊）、菊苣、黄芥子、紫苏、紫苏籽、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红、乳矿物盐、圆苞车前子壳、广东虫草子实体、阿萨伊果、雪莲培养物、杜仲雄花、蛹虫草、丹凤牡丹花、辣木叶、乌药叶、枇杷叶、金花茶、刺梨、蚕蛹、天贝、梨果仙人掌、针叶樱桃果、酸角、松花粉、油菜花粉、玉米花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、魔芋、海藻糖、低聚果糖、养殖梅花鹿副产品（鹿血、鹿心、鹿肝、鹿肚、鹿皮）中的一种或几种，经粉碎或不粉碎，切粒或不切粒，搅拌、成型、烘烤或不烘烤、包装等工艺加工而成的芝麻团及复合芝麻团（块、饼、棒）。

2 要求

2.1 原料

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

2.1.2 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.3 黑米、黑芸豆、小米、玉米、小麦应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.5 桑椹、桂花、柠檬应无腐烂、变质、无明显异常、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.6 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.7 麦芽糖浆应符合 GB 15203 的规定。

2.1.8 饴糖应符合 GB 15203 的规定。

2.1.9 莲子、鸡内金、茯苓、芡实、阿胶、陈皮、桂圆、百合、酸枣仁应符合《中华人民共和国药典》的规定。

2.1.10 重瓣红玫瑰应符合《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告（2010年 第3号）》的规定。

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

2.1.12 榴莲应符合 NY/T 1437 的规定。

2.1.13 山楂应符合 GH/T 1159 的规定。

2.1.14 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。

2.1.15 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合原卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（2012 年第 17 号）》的规定。

2.1.16 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.17 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.18 红糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.19 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.20 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。

2.1.21 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。

2.1.22 鸡蛋应符合 SB/T 10638 和 GB 2749 的规定。

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

2.1.24 低聚木糖应符合 GB/T 35545 的规定。

2.1.25 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

2.1.26 咖啡粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.27 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。

2.1.28 奇亚籽应符合 GB 19300 的规定。

2.1.29 膨化荞麦应符合 GB 17401 的规定。

2.1.30 DHA 藻油粉应符合 QB/T 5632 的规定。

2.1.31 海苔应符合 GB/T 23596 的规定。

2.1.32 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

- 2.1.33 奶酪酱、干酪粉应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.34 黄油应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.35 食用盐应符合 GB 2721和GB/T 5461 的规定。
- 2.1.36 葡萄干应符合 GB/T 19586 的规定。
- 2.1.37 芒果干应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.38 银耳应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.39 亚麻籽应符合 GB/T 15681 的规定。
- 2.1.40 山药粉、椰浆粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.41 椰蓉应符合 NY/T 786 的规定。
- 2.1.42 芝麻油、橄榄油、棕榈油、大豆油、花生油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.43 黑藜麦米应符合 LS/T 3245 的规定。
- 2.1.44 黑苦荞应符合 GB/T 10458 的规定。
- 2.1.45 黑松露应符合 GB/T 39923 的规定。
- 2.1.46 橙子丁应符合 GB/T 10782 的规定。
- 2.1.47 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.48 柠檬酸钠 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.49 黄精、黄芪、山茱萸、肉桂、覆盆子应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.50 燕麦应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.51 椰子油应符合 NY/T 230 的规定。
- 2.1.52 山药应符合 GB/T 20351 的规定。
- 2.1.53 丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、马齿苋、乌梢蛇、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、决明子、肉豆蔻、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、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、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、紫苏、紫苏籽、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.54 乳矿物盐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（卫生部公告2009年第18号）的规定。
- 2.1.55 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）的规定。

2.1.56 关东虫草子实体关于批准茶树花等7种新资源食品的公告（卫生部公告2013年第1号）的规定。

2.1.57 阿萨伊果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）的规定。

2.1.58 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（卫生部公告2010年第9号）的规定。

2.1.59 杜仲雄花应符合关于批准壳寡糖等6种新食品原料的公告（2014年 第6号）的规定。

2.1.60 蛹虫草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）的规定。

2.1.61 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）的规定。

2.1.62 辣木叶、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。

2.1.63 枇杷叶应符合关于批准番茄籽油等9种新食品原料的公告（2014年第20号）的规定。

2.1.64 刺梨、蚕蛹、松花粉、油菜花粉、玉米花粉、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。

2.1.65 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。

2.1.66 酸角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（卫生部公告2009年第18号）的规定。

2.1.67 海藻糖应符合关于批准茶叶茶氨酸为新食品原料等的公告（2014年 第15号）的规定。

2.1.68 低聚果糖应符合国家卫生计生委办公厅关于低聚果糖使用有关问题的复函（国卫办食品函（2013）118号）的规定。

2.1.69 小米应符合 GB/T 11766的规定。

2.1.70 黑米应符合 NY/T 832的规定。

2.1.71 玉米应符合 GB 1353的规定。

2.1.72 柠檬应符合 GB/T 29370的规定。

2.1.73 鹿血、鹿心、鹿肝、鹿肚、鹿皮应符合 NY 317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	呈团状、饼状、棒状	从样品中取出1盒（袋），倒入洁净白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其
色泽	呈黑褐色或棕褐色	

气味和滋味	具有该产品应有的气味、滋味，无异味	气味，并检查有无外来杂质，然后以温开水漱口，品尝其滋味。
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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 ≤	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 ≤	5.0	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
注：*该项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 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789. 10
霉菌，CFU/g ≤	150				GB 4789. 15
注 1：样品的采样及处理按 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 为微生物的最高安全限量值。					

2.5 净含量及允许短缺量

按 JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》规定的方法检验。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762 、GB 2763 的规定，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、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

HN

QB

编制说明

本标准适用于以熟黑芝麻为主要原料，添加红枣、白芝麻、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、莲子、杏仁、板栗仁、红豆、绿豆、黑豆、黑米、小米、玉米、小麦、桂圆、榴莲、山楂、枸杞、黑果枸杞、葡萄干、芒果干、桑椹、银耳、阿胶、陈皮、重瓣红玫瑰、关山樱花、桂花、百合、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）、鸡内金、茯苓、芡实、酸枣仁、亚麻籽（熟）、奇亚籽（熟）、姜、蜂蜜、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、膨化荞麦、DHA 藻油粉、海苔、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、黑藜麦、黑苦荞、黑芸豆、黑松露、橙子丁、柠檬、柠檬酸、柠檬酸钠、黄精、黄芪、燕麦、椰子油、熟制去核枣（去皮或不去皮）、山茱萸、肉桂、覆盆子、山药、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、马齿苋、乌梢蛇、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、决明子、肉豆蔻、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、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、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（杭菊、亳菊、贡菊、怀菊）、菊苣、黄芥子、紫苏、紫苏籽、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红、乳矿物盐、圆苞车前子壳、广东虫草子实体、阿萨伊果、雪莲培养物、杜仲雄花、蛹虫草、丹凤牡丹花、辣木叶、乌药叶、枇杷叶、金花茶、刺梨、蚕蛹、天贝、梨果仙人掌、针叶樱桃果、酸角、松花粉、油菜花粉、玉米花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、魔芋、海藻糖、低聚果糖、养殖梅花鹿副产品（鹿血、鹿心、鹿肝、鹿肚、鹿皮）中的一种或几种，经粉碎或不粉碎，切粒或不切粒，搅拌、成型、烘烤或不烘烤、包装等工艺加工而成的芝麻团及复合芝麻团（块、饼、棒）。

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 7099《食品安全国家标准 糕点、面包》制订本企业标准，作为组织生产，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。

本产品在本标准 GB 2760 中的分类为 07.02 糕点。

本产品所选黑芝麻原料符合国家标准，经加工，成品酸价指标为 3.0~5.0mg/g，考虑其他辅料对酸价的影响（如：含果酸水果、黄油等），参照 GB 7099《食品安全国家标准 糕点、面包》，将本企业酸价指标定为：酸价（以脂肪计）（KOH）≤5.0mg/g。

河南汉草集生物科技有限公司