



412813S-2025



鲁山县东海养殖有限公司企业标准

Q/LDH 0003S-2025

黑芝麻食圆

2025-09-23 发布

2025-09-23 实施

鲁山县东海养殖有限公司 发布

前 言

本标准由鲁山县东海养殖有限公司提出。

本标准由张家口市食品药品检验中心和鲁山县东海养殖有限公司共同起草。

本标准主要起草人：孙健、王东海。

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，添加或不添加熟制谷物或其粉【大米、红米、紫米、黑米、小米、小麦、大麦、藜麦、莜麦、荞麦、青稞、燕麦、高粱米、玉米、薏米、绿豆、红豆、芸豆、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、芝麻油中的一种或几种）、果蔬干制品或粉【荔枝、橙、柠檬、柚、柑橘、菠萝、桑葚、无花果、苹果、梨、枣、芒果、山楂、枇杷、火龙果、木瓜、桂圆、葡萄、黑加仑、猕猴桃、枸杞、百香果、沙棘、红薯、紫薯、山药、香芋、芋头中的一种或几种】、植物【火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、决明子、百合、肉桂、佛手、沙棘、芡实、麦芽、金银花、青果、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、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、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、沙棘叶、丹凤牡丹花、大麦苗、小麦苗、枇杷叶、关山樱花中的一种或几种】或其粉或其水煮提取物、阿胶粉、鸡内金粉中的一种或几种，经配料、添加【蜂蜜、生活饮用水、白砂糖、红糖、黑糖、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，经熬制】、混合搅拌、成型、杀菌或不杀菌、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【火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、决明子、百合、肉桂、佛手、沙棘、芡实、麦芽、金银花、青果、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、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沙棘叶应符合原卫计委 2013 年第 3 号公告的规定。
- 2.1.16丹凤牡丹花应符合原卫计委 2013 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.17大麦苗应符合原卫计委 2012 年第 8 号公告的规定。
- 2.1.18小麦苗应符合卫监督函（2013）17 号的规定。
- 2.1.19枇杷叶应符合原卫计委 2014 年第 20 号公告的规定。
- 2.1.20关山樱花应符合卫健委 2022 年第 1 号公告的规定。
- 2.1.21阿胶粉、鸡内金粉应清洁、干燥、无污染。
- 2.1.22生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.23蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.24白砂糖、红糖、黑糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.25麦芽糖浆、果葡糖浆、葡萄糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.26异麦芽酮糖醇应符合QB/T 4486的规定。
- 2.1.27低聚异麦芽糖应符合 GB/T 23528.4 的规定。
- 2.1.28低聚木糖应符合 GB/T 35545 的规定。
- 2.1.29低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.30木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.31赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.32罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 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 \leq | 5.0 | GB 5009.229 |
| 过氧化值（以脂肪计）, g/100g \leq | 0.25 | GB 5009.227 |
| *铅(以 Pb 计), mg/kg \leq | 0.19 | GB 5009.12 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ , μ g/kg \leq | 5.0 | GB 5009.22 |
| 展青霉素, μ g/kg \leq | 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 \leq | 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 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。

HTN

QB

编制说明

本标准适用于以熟黑芝麻为主要原料，添加或不添加熟制谷物或其粉【大米、红米、紫米、黑米、小米、小麦、大麦、藜麦、莜麦、荞麦、青稞、燕麦、高粱米、玉米、薏米、绿豆、红豆、芸豆、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、芝麻油中的一种或几种）、果蔬干制品或粉【荔枝、橙、柠檬、柚、柑橘、菠萝、桑葚、无花果、苹果、梨、枣、芒果、山楂、枇杷、火龙果、木瓜、桂圆、葡萄、黑加仑、猕猴桃、枸杞、百香果、沙棘、红薯、紫薯、山药、香芋、芋头中的一种或几种】、植物【火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、决明子、百合、肉桂、佛手、沙棘、芡实、麦芽、金银花、青果、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、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、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、沙棘叶、丹凤牡丹花、大麦苗、小麦苗、枇杷叶、关山樱花中的一种或几种】或其粉或其水煮提取物、阿胶粉、鸡内金粉中的一种或几种，经配料、添加【蜂蜜、生活饮用水、白砂糖、红糖、黑糖、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，经熬制】、混合搅拌、成型、杀菌或不杀菌、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，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。

鲁山县东海养殖有限公司