



410018S-2026



河南雄霸生物科技有限公司企业标准

Q/HXB 0002S-2026

黑芝麻食圆

2026-01-09 发布

2026-01-09 实施

河南雄霸生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南雄霸生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王会康。

H N
Q B

黑芝麻食圆

1 范围

本标准规定了黑芝麻食圆的要求、分类、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黑芝麻为主要原料，添加熟制谷物或谷物粉（燕麦、藜麦、荞麦、青稞、大米、小米中的一种或几种）、熟制豆粉（黄豆粉、红豆粉、绿豆粉、豌豆粉、芸豆粉中的一种或几种）、坚果与籽类或其粉（板栗、葵花籽、南瓜籽、亚麻籽、核桃、黄瓜籽中的一种或几种）、麦片、藕粉、山药粉、莲子粉、水果干（香蕉干、猕猴桃干、葡萄干、草莓干、西梅干、红枣干中的一种或几种）、果蔬粉（苹果粉、刺梨粉、火龙果粉、山楂粉、红枣粉、桑葚粉、沙棘粉、羽衣甘蓝粉、赤球甘蓝粉、秋葵粉中的一种或几种）、药食同源类原料【枸杞、酸枣仁、人参（5年及5年以下人工种植）、茯苓、黄精、橘皮（陈皮）、薤白、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、天麻、乌梢蛇、牡蛎、阿胶、鸡内金、蝮蛇中的一种或几种】、莱茵衣藻、蛹虫草、奇亚籽粉、蛋白核小球藻、玛咖粉、地龙蛋白、蜂王浆冻干粉、燕窝、白砂糖、食用盐、水、乳粉、调制乳粉、牛初乳粉、植脂末、低聚果糖、低聚异麦芽糖、麦芽糊精、食用葡萄糖、乳清粉、乳清蛋白粉、大豆蛋白粉、蜂蜜、果葡糖浆、麦芽糖、大豆分离蛋白、麦芽糖醇、木糖醇、番茄红素（合成）、乳酸链球菌素、丙酸钙、山梨酸钾、双乙酸钠中的一种或几种，经熟制或不熟制、干燥或不干燥、粉碎或不粉碎、配料、混合、成型、包装等工艺加工制成的黑芝麻食圆。

产品根据所用原辅料不同，可分为不同的产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 熟制谷物或谷物粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.3 熟制豆粉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.4 坚果与籽类或其粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 麦片应符合 GB 19640 和 QB/T 2762 的规定。
- 2.1.6 藕粉应符合 GB 19640 和 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.7 山药粉、莲子粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.8 水果干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.9 果蔬粉应符合 GH/T 1456 或 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.10 药食同源类原料应符合《中华人民共和国药典》2025 年版的規定。
- 2.1.11 莱茵衣藻应符合国家卫生健康委《关于莱茵衣藻等 36 种“三新食品”的公告》（2022 年第 2

号)的规定。

2.1.12 蛹虫草、奇亚籽粉应符合原国家卫生计生委《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。

2.1.13 蛋白核小球藻应符合原卫生部《关于批准蛋白核小球藻等4种新资源食品的公告》(2012年第19号)的规定。

2.1.14 玛咖粉应符合原卫生部《关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告》(2011年第13号)的规定。

2.1.15 地龙蛋白应符合原卫生部《关于批准茶叶籽油等7种物品为新资源食品的公告》(2009年第18号)的规定。

2.1.16 蜂王浆冻干粉应符合 GB/T 21532 的规定。

2.1.17 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。

2.1.18 燕窝制品应符合 QB/T 5916 的规定。

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

2.1.20 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

2.1.21 乳粉、调制乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.22 牛初乳粉应符合 RHB 602 的规定。

2.1.23 植脂末应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.24 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。

2.1.25 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 23528.4 的规定。

2.1.26 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.27 食用葡萄糖应符合 GB/T 20882.1 和 GB 15203 的规定。

2.1.28 乳清粉、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。

2.1.29 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。

2.1.30 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.31 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。

2.1.32 麦芽糖应符合 GB/T 20882.5 和 GB 15203 的规定。

2.1.33 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。

2.1.34 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。

2.1.35 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.36 番茄红素(合成)应符合 GB 1886.78 的规定。

2.1.37 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。

2.1.38 丙酸钙应符合 GB 1886.356 的规定。

2.1.39 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.40 双乙酸钠应符合 GB 25538 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	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽和状态，检查有无异物。闻其气味，用温开水漱口后品其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味与气味，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。	

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	≤ 70.0	GB 5009.3
脂肪，g/100g	≤ 45.0	GB 5009.6
总糖，g/100g	≤ 50.0	GB/T 23780
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
番茄红素 ^a （以纯番茄红素计），g/kg	≤ 0.05	GB/T 22249
丙酸钙 ^a （以丙酸计），g/kg	≤ 2.5	GB 5009.120
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
双乙酸钠 ^a ，g/kg	≤ 4.0	GB 5009.277
展青霉素 ^b ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

注：铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于添加了该种食品添加剂的产品检测。

b 仅适用于添加了苹果粉、山楂粉的产品检测。

同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

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

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
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 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

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 其它要求

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。

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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以黑芝麻为主要原料，添加熟制谷物或谷物粉（燕麦、藜麦、荞麦、青稞、大米、小米中的一种或几种）、熟制豆粉（黄豆粉、红豆粉、绿豆粉、豌豆粉、芸豆粉中的一种或几种）、坚果与籽类或其粉（板栗、葵花籽、南瓜籽、亚麻籽、核桃、黄瓜籽中的一种或几种）、麦片、藕粉、山药粉、莲子粉、水果干（香蕉干、猕猴桃干、葡萄干、草莓干、西梅干、红枣干中的一种或几种）、果蔬粉（苹果粉、刺梨粉、火龙果粉、山楂粉、红枣粉、桑葚粉、沙棘粉、羽衣甘蓝粉、赤球甘蓝粉、秋葵粉中的一种或几种）、药食同源类原料【枸杞、酸枣仁、人参（5年及5年以下人工种植）、茯苓、黄精、橘皮（陈皮）、薤白、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、天麻、乌梢蛇、牡蛎、阿胶、鸡内金、蝮蛇中的一种或几种】、莱茵衣藻、蛹虫草、奇亚籽粉、蛋白核小球藻、玛咖粉、地龙蛋白、蜂王浆冻干粉、燕窝、白砂糖、食用盐、水、乳粉、调制乳粉、牛初乳粉、植脂末、低聚果糖、低聚异麦芽糖、麦芽糊精、食用葡萄糖、乳清粉、乳清蛋白粉、大豆蛋白粉、蜂蜜、果葡糖浆、麦芽糖、大豆分离蛋白、麦芽糖醇、木糖醇、番茄红素（合成）、乳酸链球菌素、丙酸钙、山梨酸钾、双乙酸钠中的一种或几种，经熟制或不熟制、干燥或不干燥、粉碎或不粉碎、配料、混合、成型、包装等工艺加工制成的黑芝麻食圆。

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 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。

河南雄霸生物科技有限公司