



411618S-2026



南阳田润聚福药业股份有限公司企业标准

Q/TRJF 0004S-2026

黄精黑芝麻制品

2026-06-12 发布

2026-06-12 实施

南阳田润聚福药业股份有限公司 发布

前 言

本标准由南阳田润聚福药业股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：胡晓亚。

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。

本标准适用于以熟制黄精（黄精经预处理、蒸制、干燥）、熟制黑芝麻为主要原料，添加或不添加熟黑豆、黄芪（烘干或不烘干）、红枣（烘干或不烘干）、枸杞（烘干或不烘干）、山楂（烘干或不烘干）、山药（烘干或不烘干）中的一种或几种，经粉碎，添加蜂蜜、麦芽糖中的一种或两种，经混合、成型、包装等工艺制作而成的即食黄精黑芝麻制品。

根据辅料及产品性状不同，可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 黄精应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

2.1.2 熟制黑芝麻、熟黑豆应符合 GB 19300 的规定。

2.1.3 黄芪应符合卫健委 2023 年第 9 号公告的规定。

2.1.4 红枣、枸杞、山楂、山药应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

2.1.5 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

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

2.1.7 生产用水符合 GB 5749 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	具有本品应有的性状	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下，观察其性状、色泽及有无杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，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
水分, g/100g	≤ 30.0	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 ₁ ，ug/kg	≤	5.0	GB 5009.22
^a 展青霉素，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 仅适用于添加山楂的产品检测。			

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 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 1：a 样品的采样和处理按 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 为微生物指标的最高安全限量值。					

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 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

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，食药用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、水分、净含量及允许短缺量、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

本标准适用于以熟制黄精（黄精经预处理、蒸制、干燥）、熟制黑芝麻为主要原料，添加或不添加熟黑豆、黄芪（烘干或不烘干）、红枣（烘干或不烘干）、枸杞（烘干或不烘干）、山楂（烘干或不烘干）、山药（烘干或不烘干）中的一种或几种，经粉碎，添加蜂蜜、麦芽糖中的一种或两种，经混合、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，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。

南阳田润聚福药业股份有限公司

H N
Q B