



411799S-2026



河南元岐禾健康研究有限公司企业标准

Q/HYQH 0002S-2026

黑芝麻食圆

2026-06-25 发布

2026-06-25 实施

河南元岐禾健康研究有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南元岐禾健康研究有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨艳毅。

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【沙棘、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、燕窝制品、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、木糖醇中的一种或几种，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 黑芝麻、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 年版的规定。
- 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 木糖醇应符合 GB 1886.234 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	≤ 60.0	GB 5009.3
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	≤ 0.18	GB 5009.12
展青霉素 ^a , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
注: 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅适用于添加了苹果粉、山楂粉的产品检测。		

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 ^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)	≤	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; 致病菌限量应符合 GB 29921 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【沙棘、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、燕窝制品、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、木糖醇中的一种或几种，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，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。

河南元岐禾健康研究有限公司