



412496S-2026

嵩州府（洛阳）食品科技有限公司企业标准

Q/HCZF 0003S-2026

黑芝麻食圆

2026-08-27 发布

2026-08-27 实施

嵩州府（洛阳）食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由嵩州府（洛阳）食品科技有限公司提出和起草。

本标准主要起草人：鲁晓玉。

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、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黑芝麻为主要原料，添加或不添加黑豆、红豆、黑米、薏米、山药、芡实中的一种或多种，添加生活饮用水、茯苓、佛手、栀子、砂仁、龙眼肉（桂圆）、沙棘、桃仁、葛根、乌梅、人参（人工种植 5 年或 5 年以下）、红参、灵芝、阿胶、西洋参、铁皮石斛、牡蛎、黄精、肉苁蓉、肉桂、党参、天麻、大枣、枸杞子、桑椹、益智仁、山茱萸、酸枣仁、覆盆子、黄芪、杜仲叶、麦冬、地黄、甘草、天冬、化橘红、鸡内金、蜂蜜、植物油（芝麻油、菜籽油、花生油、玉米油、大豆油中的一种或几种）中的一种或几种，经预处理、清洗或不清洗、粉碎或不粉碎、熬制或不熬制、混合、烘干、粉碎、加水搅拌后成型、包装而制成的可直接食用的黑芝麻食圆。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 黑芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.2 黑豆、红豆、黑米、薏米： 应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 山药、芡实、茯苓、佛手、栀子、砂仁、龙眼肉（桂圆）、沙棘、桃仁、葛根、乌梅、人参（人工种植 5 年或 5 年以下）、红参、灵芝、阿胶、西洋参、铁皮石斛、牡蛎、黄精、肉苁蓉、肉桂、党参、天麻、大枣、枸杞子、桑椹、益智仁、山茱萸、酸枣仁、覆盆子、黄芪、杜仲叶、麦冬、地黄、甘草、天冬、化橘红、鸡内金：应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.4 生活饮用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 蜂蜜：应符合GB 14963的规定。

2.2 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
形 态	圆球形	取适量样品置于白瓷盘中，自然光下用肉眼检查其色泽、形态、杂质，闻其气味，用温开水漱口尝其滋味。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

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 $\leq$	14.5	GB 5009.3
*铅 (以 Pb 计), mg/kg $\leq$	0.18	GB 5009.12
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g $\leq$	3.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g $\leq$	0.25	GB 5009.227
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

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
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	10 ²	10 ³	GB 4789.10
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行; 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限量值 (三级采样方案) 或最高安全限量值 (二级采样方案); 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《定量包装商品计量监督管理办法》的要求, 按 JJF 1070 规定的方法测定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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; 食药物质和新食品原料的使用: 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、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以黑芝麻为主要原料，添加或不添加黑豆、红豆、黑米、薏米、山药、芡实中的一种或多种，添加生活饮用水、茯苓、佛手、栀子、砂仁、龙眼肉（桂圆）、沙棘、桃仁、葛根、乌梅、人参（人工种植 5 年或 5 年以下）、红参、灵芝、阿胶、西洋参、铁皮石斛、牡蛎、黄精、肉苁蓉、肉桂、党参、天麻、大枣、枸杞子、桑椹、益智仁、山茱萸、酸枣仁、覆盆子、黄芪、杜仲叶、麦冬、地黄、甘草、天冬、化橘红、鸡内金、蜂蜜、植物油（芝麻油、菜籽油、花生油、玉米油、大豆油中的一种或几种）中的一种或几种，经预处理、清洗或不清洗、粉碎或不粉碎、熬制或不熬制、混合、烘干、粉碎、加水搅拌后成型、包装而制成的可直接食用的黑芝麻食圆。本标准根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定制定本企业标准，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。

嵩州府（洛阳）食品科技有限公司