



412247S-2018



河南玉鑫隆生态五毒开发有限公司企业标准

Q/HYXL 0101S-2018

---

# 核桃黑芝麻粉

2018-07-26 发布

2018-07-26 实施

---

河南玉鑫隆生态五毒开发有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB / T1.1 《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由河南玉鑫隆生态五毒开发有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：贾玉山。

H N

Q B

# 核桃黑芝麻粉

## 1 范围

本标准规定了核桃黑芝麻粉的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以核桃仁、黑芝麻、黑枸杞、人参（人工种植，五年以下）、黄精、益智仁、酸枣仁为原料，经粉碎、混合搅拌、干燥、包装加工而成的核桃黑芝麻粉。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 黄精、益智仁、酸枣仁应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.2 人参（人工种植，五年以下）应符合卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》[2012]17号及《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.3 黑芝麻应符合GB/T 11761及《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.4 黑枸杞应符合GB/T 18672及《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.5 核桃应符合GB 19300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	均匀小颗粒状，无结块	取10g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽及性状，将样品放于透明玻璃烧杯内用热水冲泡溶解，立即嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味，静置2min后，看烧杯底部有无杂质。
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有该本品应有的气味和滋味，味甜，无刺激气味，无哈喇味，无异味	
杂质	冲溶后呈澄清或均匀混悬液，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, %	≤	7.0	GB 5009.3第二法
灰分, %	≤	7.0	GB 5009.4
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.12
六六六, mg/kg	≤	0.1	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.1	GB/T 5009.19
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	0.50	GB 5009.227

#### 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>3</sup>	5×10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3中的平板计数法
*霉菌, CFU/g	≤	25			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 第二法

注1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 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。

\*霉菌指标严于食品安全国家标准 GB7101。

#### 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

生产加工过程的卫生要求应符合GB14881和GB 12695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。

### 3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以核桃仁、黑芝麻、黑枸杞、人参（人工种植，五年以下）、黄精、益智仁、酸枣仁为原料，经粉碎、混合搅拌、干燥、包装加工而成的核桃黑芝麻粉。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《固体饮料生产许可证审查细则》和GB 7101《食品安全国家标准 饮料》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中的霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

河南玉鑫隆生态五毒开发有限公司

H N

Q B