



410969S-2019



河南上古养生食品有限公司企业标准

Q/HSS 0001S-2019

黑芝麻制品

2019-04-26 发布

2019-04-26 实施

河南上古养生食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南上古养生食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：吴登战、田杰、谢红权。

H N

Q B

黑芝麻制品

1 范围

本标准规定了黑芝麻制品的分类，要求，检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以黑芝麻为主要原料、添加蜂蜜，加或不加黑豆、黑果枸杞子、黑米、黑小麦、黑玉米、黑枣、枸杞子、黄精、桑叶、桑葚、薏苡仁、茯苓、红枣、人参（人工种植5年以下）、阿胶、姜粉、核桃、花生、大米、糯米、蔗糖、桃仁、小麦、食用盐、松仁、人造黄油、芝麻油中的一种或几种，经选料、洗净、蒸煮、日晒、干燥、烘炒、粉碎、混合、成型（或不成型）、包装加工而成的黑芝麻制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.2 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.3 黑豆、黑米、黑小麦、黑玉米、糯米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 黑枣、枸杞子、黄精、桑叶、桑葚、薏苡仁、茯苓、桃仁、阿胶应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。
- 2.1.5 人参（人工种植5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年第17号的规定。
- 2.1.6 姜粉应符合 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.7 核桃应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 蔗糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.13 松仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.14 人造黄油应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.15 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.17 黑果枸杞子应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.18 红枣应符合 GB/T 5835 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	粉状或颗粒状	从样品中取出适量，置于一洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、
色 泽	浅黑色或黑褐色	

气、滋味	具有黑芝麻、蜂蜜特有的气味、微甜	杂质，嗅其气味，品尝其滋味
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	≤ 15.0	GB 5009.3
总糖(以葡萄糖计), (%)	≤ 50.0	GB 5009.8
蛋白质, (%)	≥ 5.0	GB 5009.5
脂肪, (%)	≥ 5.0	GB 5009.6
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.16	GB 5009.12
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.5	GB 5009.227
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。

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	1000	10000	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/g ≤	50				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

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 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 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

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

GB2763 的规定。

3 检验

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

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以黑芝麻为主要原料、添加蜂蜜，加或不加黑豆、黑果枸杞子、黑米、黑小麦、黑玉米、黑枣、枸杞子、黄精、桑叶、桑葚、薏苡仁、茯苓、红枣、人参（人工种植5年以下）、阿胶、姜粉、核桃、花生、大米、糯米、蔗糖、桃仁、小麦、食用盐、松仁、人造黄油、芝麻油中的一种或几种，经选料、洗净、蒸煮、日晒、干燥、烘炒、粉碎、混合、成型（或不成型）、包装加工而成的黑芝麻制品。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。

河南上古养生食品有限公司

H N
Q B