



411152S-2019



卢氏县守拙食品科技有限公司企业标准

Q/LSSS 0001S-2019

黑芝麻食圆

2019-05-15 发布

2019-05-15 实施

卢氏县守拙食品科技有限公司 发布

前 言

本标准文本按照 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。

本标准由卢氏县守拙食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：张峰。

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、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以黑芝麻、黑豆、白扁豆、葵花籽仁、大米、粳米、糯米、黑米、玉米、小米、燕麦经炒制或蒸制、烘干或不烘干、磨粉，红枣经煮制、去皮、去核，莲子、薏苡仁、阿胶、桂圆、鸡内金、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、丹凤牡丹花、陈皮、麦芽、甘草、火麻仁、芡实、沙棘、山楂、桑葚、山药片、枸杞、黄精、生姜、酸枣仁、核桃仁、花生仁、人参（人工种植5年及5年以下）、茯苓、桑叶、黄花菜经粉碎，以上原料的多种，加入葛根粉、胶原蛋白肽、可可粉、可可脂、食用盐、白砂糖、冰糖、红糖、麦芽糖、蜂蜜中的多种，经熬制，经混合、成型、包装加工而成的黑芝麻食圆。

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 黑芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。

2.1.3 黑豆应符合符合GB 1352和GB 2715的规定。

2.1.4 大米应符合GB/T 1354和GB 2715的规定。

2.1.5 小米应符合GB/T 11766 和GB 2715的规定。

2.1.6 粳米、糯米、黑米、玉米、小米应符合GB 2715的规定。

2.1.7 燕麦应符合GB/T 13359和GB 2715的规定。

2.1.8 白扁豆、莲子、薏苡仁、阿胶、桂圆、鸡内金、陈皮、麦芽、甘草、火麻仁、芡实、沙棘、山楂、桑葚、枸杞、生姜、酸枣仁、茯苓、桑叶、黄精应符合《中华人民共和国药典》（2015年版一部）的规定。

2.1.9 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.10 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫计委关于批准DHA藻油、棉籽低聚糖等7种物品为新资源食品及其他相关规定的公告（2010年第3号）的规定。

2.1.11 丹凤牡丹花应符合卫计委关于批准裸藻等等8种新食品原料的公告（2013年第4号）的规定。

2.1.12 山药片应符合 DBS41/ 009 的规定。

2.1.13 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。

2.1.14 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.15 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合卫计委关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（2012 年第 17 号）的规定。
- 2.1.16 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.17 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.18 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.19 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.20 红糖应符合 QB/T 4561 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.21 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.22 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.23 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.24 可可脂应符合 GB/T 20707 的规定。
- 2.1.25 黄花菜应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.26 葵花籽仁应符合应符合 GB/T 11764 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.27 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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 | 圆球形 | 从样品中取出 1 份，置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味 |
| 色 泽 | 棕褐色至黑褐色 | |
| 气、滋味 | 具有产品应有的气滋味，无哈喇味，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 | ≤ 35 | GB 5009.3 |
| *铅(以 Pb 计), mg/kg | ≤ 0.4 | GB 5009.12 |
| 总砷(以 Cd 计), mg/kg | ≤ 0.5 | GB 5009.11 |
| 酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g | ≤ 5.0 | GB 5009.229 |
| 过氧化值(以脂肪计), g/100g | ≤ 0.25 | GB 5009.227 |
| 展青霉素 ^a , μg/kg | ≤ 20 | GB 5009.185 |
| 肽(以干基计) ^b , g/100g | ≥ 0.5 | GB/T 22492 附录 B |
| *铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 | | |
| ^a 仅适用于原料中有山楂的产品。 | | |
| ^b 仅适用于添加胶原蛋白肽的产品。 | | |

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 第二法 |
| 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 食品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

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，兽药残留限量应符合国家相关规定和公告。

3 检验

出厂检验项目为：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、黑豆、白扁豆、葵花籽仁、大米、粳米、糯米、黑米、玉米、小米、燕麦经炒制或蒸制、烘干或不烘干、磨粉，红枣经煮制、去皮、去核，莲子、薏苡仁、阿胶、桂圆、鸡内金、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、丹凤牡丹花、陈皮、麦芽、甘草、火麻仁、芡实、沙棘、山楂、桑葚、山药片、枸杞、黄精、生姜、酸枣仁、核桃仁、花生仁、人参（人工种植5年及5年以下）、茯苓、桑叶、黄花菜经粉碎，以上原料的多种，加入葛根粉、胶原蛋白肽、可可粉、可可脂、食用盐、白砂糖、冰糖、红糖、麦芽糖、蜂蜜中的多种，经熬制，经混合、成型、包装加工而成的黑芝麻食圆。

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，参照GB 7099《食品安全国家标准 糕点、面包》制定了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

卢氏守拙食品科技有限公司