



410523S-2026

禹州市医都中京城中医药技术有限公司企业标准

Q/YYZ 0002S-2026

乌梢蛇木瓜黑芝麻食圆

2026-03-13 发布

2026-03-13 实施

禹州市医都中京城中医药技术有限公司 发布

前 言

本标准由禹州市医都中京城中医药技术有限公司提出并起草。

本标准起草人：李春生。

H N

Q B

乌梢蛇木瓜黑芝麻食圆

1 范围

本标准规定了乌梢蛇木瓜黑芝麻食圆的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黑芝麻（熟）为主要原料，添加乌梢蛇粉、木瓜粉、甘草粉、肉桂粉、干姜粉、枸杞粉、葛根粉、桑椹粉、白芷粉，添加或不添加阿胶、食用葡萄糖、L-阿拉伯糖、低聚木糖、异麦芽酮糖醇、低聚果糖、低聚异麦芽糖、木糖醇、蜂蜜、赤藓糖醇、黄酒、食用盐、白砂糖、冰糖、赤砂糖、水中的一种或几种，经配料、熬制搅拌、成型、内包、外包加工而成的即食乌梢蛇木瓜黑芝麻食圆。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 黑豆粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.2 黑芝麻（熟）应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 乌梢蛇粉、木瓜粉、甘草粉、肉桂粉、干姜粉、枸杞粉、葛根粉、桑椹粉、白芷粉应符合 GB/T 29602 和 GB 7101 的规定。
- 2.1.4 食用葡萄糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 L-阿拉伯糖应符合 QB/T 4321 的规定。
- 2.1.6 低聚木糖应符合 GB/T 35545 的规定。
- 2.1.7 异麦芽酮糖醇应符合 QB/T 4486 的规定。
- 2.1.8 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.9 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.10 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.11 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.12 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.13 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.14 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.15 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.16 白砂糖、冰糖、赤砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.17 阿胶应符合 QB/T 5728 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	团状或球状	随机取50g被测样品，将样品倒入白色瓷盘中，

色泽	具有本品应有的色泽	在自然光下，用肉眼观察其色泽、性状，用鼻嗅其气味，用口尝其滋味，放入清水中检查有无外来杂质
气、滋味	具有本品应有的气、滋味，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	≤ 40.0	GB 5009.3
酸价（以脂肪计）(KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）, g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
铅*（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷（以 As 计）, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：*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	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	≤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

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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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；真菌毒素限量应符合 GB 2761 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。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以黑芝麻（熟）为主要原料，添加乌梢蛇粉、木瓜粉、甘草粉、肉桂粉、干姜粉、枸杞粉、葛根粉、桑椹粉、白芷粉，添加或不添加阿胶、食用葡萄糖、L-阿拉伯糖、低聚木糖、异麦芽酮糖醇、低聚果糖、低聚异麦芽糖、木糖醇、蜂蜜、赤藓糖醇、黄酒、食用盐、白砂糖、冰糖、赤砂糖、水中的一种或几种，经配料、熬制搅拌、成型、内包、外包加工而成的即食乌梢蛇木瓜黑芝麻食圆。

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，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。

H N

Q B