



410524S-2026

禹州市医都中京城中医药技术有限公司企业标准

Q/YYZ 0003S-2026

# 薤白辣木黑芝麻食圆

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

# 薤白辣木黑芝麻食圆

## 1 范围

本标准规定了薤白辣木黑芝麻食圆的要求、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，添加薤白粉、辣木叶粉、桃仁粉、山楂粉、西洋参粉、酸枣仁粉、当归粉（仅作香辛料使用）、香橼粉，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薤白辣木黑芝麻食圆。

## 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 薤白粉、辣木叶粉、桃仁粉、山楂粉、西洋参粉、酸枣仁粉、当归粉、香橼粉应符合 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 <sub>1</sub> , 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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，添加薤白粉、辣木叶粉、桃仁粉、山楂粉、西洋参粉、酸枣仁粉、当归粉（仅作香辛料使用）、香橼粉，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薤白辣木黑芝麻食圆。

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