



410721S-2026



向疆红(河南)健康食品有限公司企业标准

Q/HXJH 0002S-2026

复合芝麻团（块、饼）

2026-03-30 发布

2026-03-30 实施

向疆红(河南)健康食品有限公司 发布

前 言

本标准由向疆红(河南)健康食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：葛亚芳。

H N

Q B

复合芝麻团（块、饼）

1 范围

本标准规定了复合芝麻团（块、饼）的产品要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以芝麻为主要原料，添加红枣、坚果与籽类及其制品、豆类、谷物、杂粮、水果及其干制品、枸杞、银耳、阿胶、陈皮、丹凤牡丹花、香玉牡丹花、重瓣红玫瑰、茉莉花、桂花、关山樱花、百合、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）、莲子、鸡内金、茯苓、芡实、姜、蜂蜜、淀粉糖、食糖、低聚异麦芽糖、木糖醇、低聚果糖、低聚木糖、赤藓糖醇、膨化荞麦、DHA 藻油粉、海苔、乳粉、奶酪酱、干酪粉、黄油、食用盐、鸡蛋、咖啡粉、葛根粉、山药粉、果蔬粉、椰蓉、食用植物油、黑松露、复合调味料、香辛料或粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、橙子丁、九制陈皮粉（蜜饯）、黄精、地黄、黄芪、椰子油、山茱萸、肉桂、覆盆子、山药中的一种或几种，经预处理、粉碎，混合、熟制或不熟制、成型、烘烤或不烘烤、冷却、包装等工艺加工而成的复合芝麻团（块、饼）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 芝麻、坚果与籽类应符合 GB 19300 的规定。

2.1.1 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.2 豆类、谷物、杂粮应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 水果、重瓣红玫瑰、茉莉花、桂花、姜应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.4 水果干制品应符合 GB 16325 的规定。

2.1.5 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.6 银耳应符合 GB 7096 的规定。

2.1.7 莲子、鸡内金、茯苓、芡实、阿胶、陈皮、桂圆、百合应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

2.1.8 丹凤牡丹花应符合关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告(2013 年 第 10 号)的规定。

2.1.9 香玉牡丹花应符合国家卫生健康委员会关于栀子油等 22 种“三新食品”的公告（2026 年第 1 号)的规定。

2.1.10 关山樱花应符合卫健委《关于关山樱花等 32 种“三新食品”的公告（2022 年第 1 号)》的规定。

2.1.11 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合原卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品

2.1.12 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.13 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。

- 2.1.14 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.15 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.16 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.17 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.18 低聚木糖应符合 GB/T 35545 的规定。
- 2.1.19 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.20 膨化荞麦应符合 GB 1740 的规定。
- 2.1.21 DHA 藻油粉应符合 QB/T 5632 的规定。
- 2.1.22 海苔应符合 GB/T 23596 的规定。
- 2.1.23 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.24 奶酪酱、干酪粉应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.25 黄油应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.26 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.27 鸡蛋应符合 SB/T10638 和 GB2749 的规定。
- 2.1.28 咖啡粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.29 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.30 山药粉、果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.31 椰蓉应符合 NY/T 786 的规定。
- 2.1.32 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.33 黑松露应符合 GB/T 39923 的规定。
- 2.1.34 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.35 香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.36 橙子丁应符合 GB/T 10782 的规定。
- 2.1.37 九制陈皮粉（蜜饯）应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.38 黄精、黄芪、山茱萸、肉桂、覆盆子应符合《中华人民共和国药典》2020 版第一部的规定。
- 2.1.39 椰子油应符合 NY/T 230 的规定。
- 2.1.40 山药应符合 GB/T 20351 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	呈团状、块状、饼状	从样品中取出 1 盒（袋），倒入洁净白瓷盘中，

色泽	具有产品固有的色泽	在室内自然光下观察其性状、色泽,嗅其气味,并检查有无外来杂质,然后以温开水漱口,品尝其滋味
气、滋味	呈相应原料固有的气味滋味,无哈喇味,不得有异味	
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	≤ 35.0	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
酸价(KOH)(以脂肪计), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注:*该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 ¹	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
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
霉菌, CFU/g	≤	150			GB 4789.15

注: 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 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 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 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

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

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以芝麻为主要原料，添加红枣、坚果与籽类及其制品、豆类、谷物、杂粮、水果及其干制品、枸杞、银耳、阿胶、陈皮、丹凤牡丹花、香玉牡丹花、重瓣红玫瑰、茉莉花、桂花、关山樱花、百合、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）、莲子、鸡内金、茯苓、芡实、姜、蜂蜜、淀粉糖、食糖、低聚异麦芽糖、木糖醇、低聚果糖、低聚木糖、赤藓糖醇、膨化荞麦、DHA 藻油粉、海苔、乳粉、奶酪酱、干酪粉、黄油、食用盐、鸡蛋、咖啡粉、葛根粉、山药粉、果蔬粉、椰蓉、食用植物油、黑松露、复合调味料、香辛料或粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、橙子丁、九制陈皮粉（蜜饯）、黄精、地黄、黄芪、椰子油、山茱萸、肉桂、覆盆子、山药中的一种或几种，经预处理、粉碎，混合、熟制或不熟制、成型、烘烤或不烘烤、冷却、包装等工艺加工而成的复合芝麻团（块、饼）。

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》的有关规定制定本企业标准，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。

向疆红(河南)健康食品有限公司