

# Q/HWL

## 南方黑芝麻集团股份有限公司企业标准

Q/HWL 0052S—2021



### 南方黑芝麻糊(粉)类食品(XI)

食品安全企业标准备案号  
**450542S-2021**  
 有效期至2024年7月11日

2021-06-08 发布

2021-07-15 实施

南方黑芝麻集团股份有限公司

发布



## 前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件依据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》制订。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件适用于南方黑芝麻集团股份有限公司的分公司广西南方黑芝麻食品股份有限公司（地址：广西容县容州镇侨乡大道8号）的相应产品。

本文件由南方黑芝麻集团股份有限公司提出并起草。

本文件主要起草人：陆振猷、邹汉锋、王思齐、李潇。

本文件于2021年6月8日发布，2021年7月15日实施。

## 南方黑芝麻糊(粉)类食品(XI)

### 1 范围

本文件规定了南方黑芝麻糊(粉)类食品(XI)的术语和定义、产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存及保质期。

本文件适用于以黑芝麻(添加量 $\geq 15\%$ )为原料,添加(或不添加)熟化黑米粉(黑米、小麦)、大米、燕麦、燕麦粉、白砂糖、结晶果糖、芝麻、植脂末、重瓣红玫瑰花瓣或重瓣红玫瑰花碎、炼乳风味粉、麦芽糊精、圆苞车前子壳、红豆粉、黄豆粉、椰浆粉、中链甘油三酯、黑小米粉、奇亚籽、桑葚、冰糖、黄精粉、当归粉、黑米粉、黑米片、酸枣仁、低聚异麦芽糖、腰果粉、灭活益生菌菌粉(灭活乳酸菌)、核桃粉、花生粉、黑豆粉、芝士粉、红茶粉、绿茶粉、乌龙茶粉、乳粉、大豆分离蛋白粉、紫薯粉、紫薯片、冻干紫薯粒、冻干山药粒、冻干香蕉粒、红枣粉、桂花干、香蕉粉、蓝莓粉、芒果粉、白桃粉、山药粉、植物甾醇酯、魔芋粉、食用葡萄糖、赤藓糖醇、木糖醇、罗汉果甜苷、碳酸钙、维生素C、叶黄素酯、DHA藻油、单、双甘油脂肪酸酯、食品用香精中的一种或几种,经原料处理、真空研磨、膨化熟制、粉碎配料、筛选、包装等工艺加工制成的搭配或不搭配不同的伴侣包的可冲调即食的南方黑芝麻糊(粉)类食品(XI)。

### 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中,注日期的引用文件,仅该日期对应的版本适用于本文件。不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB/T 1354 大米
- GB 1886.65 食品安全国家标准 食品添加剂 单,双甘油脂肪酸酯
- GB 1886.77 食品安全国家标准 食品添加剂 罗汉果甜苷
- GB 1886.214 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钙
- GB 1886.234 食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定



- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB 5009.92 食品安全国家标准 食品中钙的测定
- GB/T 5009.183 植物蛋白饮料中脲酶的定性测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 11761 芝麻
- GB 14754 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素C（抗坏血酸）
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 19640 食品安全国家标准 冲调谷物制品
- GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
- GB/T 20880 食用葡萄糖
- GB/T 20881 低聚异麦芽糖
- GB/T 20884 麦芽糊精
- GB 26404 食品安全国家标准 食品添加剂 赤藓糖醇
- GB/T 26762 结晶果糖、固体果葡糖
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- GB/T 35883 冰糖
- LS/T 3243 DHA藻油
- NY/T 494 魔芋粉
- QB/T 4791 植脂末
- DB22/T 1099 燕麦

卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等7种新资源食品的公告（卫生部公告2008年第12号）

卫生部关于批准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）

国家卫生计生委关于批准塔格糖等6种新食品原料的公告（2014年第10号）

### 3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

### 4 产品分类

根据原辅料的不同，产品可以分为若干个品种，具体产品的名称以及配料以产品标签标示为准。

### 5 要求

#### 5.1 原辅料要求

##### 5.1.1 黑芝麻、芝麻

应符合GB/T 11761、GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.2 大米

应符合GB/T 1354的规定。

5.1.3 燕麦

应符合DB22/T 1099的规定。

5.1.4 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

5.1.5 结晶果糖

应符合GB/T 26762的规定。

5.1.6 麦芽糊精

应符合GB/T 20884的规定。

5.1.7 魔芋粉

应符合NY/T 494的规定。

5.1.8 植脂末

应符合QB/T 4791的规定。

5.1.9 冰糖

应符合 GB/T 35883的规定。

5.1.10 低聚异麦芽糖

应符合GB/T 20881的规定。

5.1.11 食用葡萄糖

应符合GB/T 20880的规定。

5.1.12 食品用香精

应符合GB 30616的规定。

5.1.13 碳酸钙

应符合GB 1886.214的规定。

5.1.14 乳粉

应符合GB 19644的规定。

5.1.15 赤藓糖醇

应符合GB 26404的规定。

5.1.16 木糖醇

应符合GB 1886.234的规定。

#### 5.1.17 罗汉果甜苷

应符合GB 1886.77的规定。

#### 5.1.18 维生素C

应符合GB 14754的规定。

#### 5.1.19 单、双甘油脂肪酸酯

应符合GB 1886.65的规定。

#### 5.1.20 DHA藻油

应符合LS/T 3243的规定。

#### 5.1.21 叶黄素酯

生产企业应取得食品生产许可资质，产品质量应符合有关标准和卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等7种新资源食品的公告（卫生部公告2008年第12号）的规定。

#### 5.1.22 奇亚籽、圆苞车前子壳

产品质量应符合有关标准和国家卫生计生委关于批准塔格糖等6种新食品原料的公告（2014年第10号）的规定。

#### 5.1.23 植物甾醇酯

产品质量应符合有关标准和卫生部关于批准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。

5.1.24 熟化黑米粉（黑米、小麦）、重瓣红玫瑰花瓣或重瓣红玫瑰花碎、炼乳风味粉、红豆粉、黄豆粉、椰浆粉、中链甘油三酯、黑麦粉、黑小米粉、桑葚粉、黄精粉、当归粉、黑米粉、黑米片、酸枣仁粉、腰果粉、灭活益生菌菌粉（灭活乳酸菌）、核桃粉、花生粉、黑豆粉、芝士粉、红茶粉、绿茶粉、乌龙茶粉、大豆分离蛋白粉、紫薯粉、紫薯片、冻干紫薯粒、冻干山药粒、冻干香蕉粒、红枣粉、桂花干、香蕉粉、蓝莓粉、芒果粉、白桃粉、山药粉、伴侣包

生产企业应取得食品生产许可资质，产品质量应符合有关标准的规定。

## 5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有该品种产品应有的色泽，均匀一致。伴侣包物料具有该品种应有的色泽
滋味、气味	具有该品种产品应有的滋味和气味，无焦糊味及其他异味
状 态	呈干燥、疏松的粉末状或颗粒粉末混合状、无结块。伴侣包物料呈大小不均匀的颗粒混合状。
杂 质	无杂质



### 5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分/ (g/100g) ≤	9.0
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg) ≤	0.4
钙 <sup>a</sup> (以 Ca 计) / (mg/kg)	2400~7000
脲酶试验 <sup>b</sup>	阴性
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> / (μg/kg) ≤	5.0
其他污染物限量	应符合 GB 2762 的规定
<sup>a</sup> 仅限于强化钙的产品。	
<sup>b</sup> 仅限于添加了大豆、黑豆原料的产品	

### 5.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项目	采样方案及限量 (若非指定, 均以 CFU/g 表示)			
	n	C	m	M
菌落总数	5	2	10 000	100 000
大肠菌群	5	2	10	100
霉菌	5	2	50	100
沙门氏菌	5	0	0/25g	-
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1 000
注: n为同一批次产品应采集的样品件数; C为最大可允许超出m值的样品数; m为微生物指标可接受水平的限量值; M为微生物指标的最高安全限量值。				

## 6 食品添加剂和食品营养强化剂

6.1 食品添加剂和食品营养强化剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

6.2 食品添加剂和食品营养强化剂的品种和使用量应符合 GB 2760、GB 14880 的规定。

## 7 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 8 检验方法

### 8.1 感官要求

按GB 19640规定的方法进行检验。

### 8.2 理化指标

#### 8.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法进行检验。

#### 8.2.2 铅

按GB 5009.12规定的方法进行检验。

#### 8.2.3 钙

按GB 5009.92规定的方法进行检验。

#### 8.2.4 脲酶定性

按GB/T 5009.183的规定进行。

#### 8.2.5 黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>

按GB 5009.22规定的方法进行检验。

#### 8.2.6 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

### 8.3 微生物限量

#### 8.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法检验，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

#### 8.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3平板计数法规定的方法检验，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

#### 8.3.3 霉菌

按GB 4789.15规定的方法检验，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

#### 8.3.4 致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）

沙门氏菌、金黄色葡萄球菌分别按GB 4789.4、GB 4789.10平板计数法规定的方法测定，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

### 8.4 食品添加剂

按国家相关产品标准或规定的方法测定。



## 9 检验规则

### 9.1 组批

以同一批次原料、同一工艺配方、同一生产日期，在同一条生产线上加工的同一包装规格的产品为检验批。

### 9.2 抽样

每批抽样数独立包装应不少于12个，样品量总数不少于2kg。样品分成2份，1份检验，1份备查。

### 9.3 出厂检验

9.3.1 每批产品均应进行出厂检验。

9.3.2 出厂检验项目为：感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

### 9.4 型式检验

9.4.1 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- 产品试制、正式投产时；
- 更换设备或长期停产再恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 原料、工艺可能影响产品质量时；
- 国家食品安全监管部门提出要求时。

9.4.2 型式检验项目为 5.2、5.3、5.4 和 6.2 规定的项目。

### 9.5 判定规则

9.5.1 全部项目检验结果符合本文件要求时，该批产品判为合格。

9.5.2 微生物指标检验结果有不符本文件要求时，即判定该批产品为不合格，不能复检。除微生物指标外其他指标检验结果若有不符本文件要求时，可重新从该批产品中抽取两倍样品进行复检。复检结果全部符合本文件要求时，该批产品判为合格。如果复检结果仍有不符本文件要求时，则判定该批产品为不合格。

## 10 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

### 10.1 标签、标志

10.1.1 产品销售包装标签应符合 GB 7718、GB 13432 及 GB 28050 的规定。

10.1.2 含有植物甾醇酯、奇亚籽、圆苞车前子壳、叶黄素酯、DHA 藻油等新食品原料的产品标签应符合卫生部有关公告的规定。注明食用量和不适宜人群。

10.1.3 运输包装图形标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 10.2 包装

10.2.1 产品包装材料应无毒、无害、无异味、防透水性好，并符合国家食品安全的规定。

10.2.2 净含量应符合国家相关规定。

### 10.3 运输

运输工具应清洁、卫生，不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发性或有异味的物品混装混运，应轻装轻卸，不应摔撞，避免受潮和日晒雨淋。

#### 10.4 贮存

应贮存于通风、干燥、清洁、防潮、防虫、防鼠的仓库内，不应与有毒、有异味、有腐蚀、有污染等物品混贮。产品应堆放在垫板上，且离地10cm、离墙20cm 以上。

#### 10.5 保质期

在符合上述的贮运规定、产品包装完整、未经启封的条件下，常温下产品保质期为12个月。

---

