



410650 S-2023



河南景灿枣业有限公司企业标准

Q/HJGZ 0008S-2023

# 复合黑芝麻团（块、饼、棒）

2023-04-03 发布

2023-04-03 实施

河南景灿枣业有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南景灿枣业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李燕豪、李艳丽。

本标准自发布实施之日起替代：Q/HJCZ 0008S-2022。

H N

Q B

# 复合黑芝麻团（块、饼、棒）

## 1 范围

本标准规定了复合黑芝麻团（块、饼、棒）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黑芝麻为主要原料，添加黑豆、白芝麻、黑米、大米、小米、玉米、小麦、赤小豆、糙米、红豆、绿豆、芸豆、豌豆、鹰嘴豆、青稞、黑麦、小麦胚芽、山药、枣（大枣、黑枣、酸枣）、南瓜、马铃薯、山楂、茯苓、花生、亚麻籽、杏仁、银杏仁（白果）、核桃仁、黑藜麦、奇亚籽、燕麦片、西米、莲子、芡实、薏米、桂圆、百合、重瓣红玫瑰、人参（人工种植五年以下）、苦荞、黑松露、酸枣仁、鸡内金、葛根粉、牛蒡根、枸杞、黑枸杞、黑桑葚、葡萄干、香蕉干、芒果干、荔枝干、枇杷干、南瓜子仁、木瓜干、椰子片、冻干玉米粒、菠萝干、胡萝卜干、桃干、猕猴桃干、哈密瓜干、无花果干、干槐花、香菇、草菇、木耳、银耳、竹荪、松口蘑（松茸）、口蘑、蛹虫草、松茸、白灵菇、牛肝菌、羊肚菌、块菌、花椒、小茴香、阿胶、黄精、葵花籽仁、蔓越莓、麦片中的一种或多种，经蒸煮或不蒸煮、晾晒或不晾晒、烘烤或不烘烤、膨化或不膨化、粉碎或不粉碎、切粒或不切粒，再加入水、食用盐、黄酒、酵母、魔芋粉、DHA 藻油、大豆粕、木糖醇、脱脂乳粉、全脂奶粉、赤藓糖醇、大豆油、花生油、菜籽油、棕榈油、黄油、橄榄油、红糖、黑糖、白砂糖、奶粉、蜂蜜、鸡蛋、麦芽糖、低聚异麦芽糖、低聚果糖、麦芽糖醇中的一种或多种，成型、烘烤、包装而成的复合黑芝麻团（块、饼、棒）。

根据原料不同分为不同产品。

## 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、白芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.3 黑麦、黑豆、黑米、大米、红豆、绿豆、豌豆、小米、玉米、小麦、赤小豆、糙米、芸豆、鹰嘴豆、青稞、小麦胚芽、黑藜麦、燕麦片、苦荞应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 牛蒡根应符合国卫食品函〔2013〕83 号的规定。

2.1.5 南瓜、马铃薯应清洁卫生无污染，符合 GB 2763、GB 2762 的规定。

2.1.6 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.7 山楂、茯苓、莲子、芡实、薏米、桂圆、百合、枸杞、黑枸杞、黑桑葚、枣、银杏仁（白果）、酸枣仁、鸡内金、山药、阿胶、黄精应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一版的规定。

2.1.8 花生、亚麻籽、杏仁、核桃仁、奇亚籽、葵花籽仁、南瓜子仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.9 西米应符合 GB 2713 的规定。

2.1.10 重瓣红玫瑰应符合卫生部公告 2010 年第 3 号的规定。

2.1.11 人参（人工种植五年以下）应符合卫生部公告 2012 年第 17 号的规定。

2.1.12 葡萄干、香蕉干、芒果干、荔枝干、枇杷干、木瓜干、菠萝干、桃干、猕猴桃干、哈密瓜干、无花果干、椰子片应符合 GB 16325 的规定。

- 2.1.13 干槐花应清洁卫生无污染，符合 GB 2763、GB 2762 的规定。
- 2.1.14 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.15 大豆油、花生油、菜籽油、棕榈油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.17 香菇、草菇、木耳、银耳、竹荪、松口蘑（松茸）、口蘑、松茸、白灵菇、牛肝菌、羊肚菌、块菌、黑松露应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.18 蛹虫草应符合卫健委 2014 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.19 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.20 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.21 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.22 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.23 冻干玉米粒、胡萝卜干应符合 GB/T 23787 的规定。
- 2.1.24 黄油应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.25 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.26 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.27 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.28 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.29 奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.30 花椒、小茴香应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.31 蔓越莓应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.32 麦片应符合 QB/T 2762 的规定。
- 2.1.33 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.34 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.35 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.36 DHA 藻油应符合卫生部《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。
- 2.1.37 大豆粕应符合 GB/T 13382 的规定。
- 2.1.38 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.39 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.40 脱脂乳粉、全脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.41 麦芽糖醇应符合 GB 28307 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  | 球状、块状、饼状          | 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，味甜，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 As 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 <sup>a</sup> , μg/kg | ≤ 20   | GB 5009.185 |

\*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 适用于含山楂原料的产品。

## 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 <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 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      |

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 JJF1070《定量包装商品净含量计量检验规则》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 GB 31650 的规定；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、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以黑芝麻为主要原料，添加黑豆、白芝麻、黑米、大米、小米、玉米、小麦、赤小豆、糙米、红豆、绿豆、芸豆、豌豆、鹰嘴豆、青稞、黑麦、小麦胚芽、山药、枣（大枣、黑枣、酸枣）、南瓜、马铃薯、山楂、茯苓、花生、亚麻籽、杏仁、银杏仁（白果）、核桃仁、黑藜麦、奇亚籽、燕麦片、西米、莲子、芡实、薏米、桂圆、百合、重瓣红玫瑰、人参（人工种植五年以下）、苦荞、黑松露、酸枣仁、鸡内金、葛根粉、牛蒡根、枸杞、黑枸杞、黑桑葚、葡萄干、香蕉干、芒果干、荔枝干、枇杷干、南瓜子仁、木瓜干、椰子片、冻干玉米粒、菠萝干、胡萝卜干、桃干、猕猴桃干、哈密瓜干、无花果干、干槐花、香菇、草菇、木耳、银耳、竹荪、松口蘑（松茸）、口蘑、蛹虫草、松茸、白灵菇、牛肝菌、羊肚菌、块菌、花椒、小茴香、阿胶、黄精、葵花籽仁、蔓越莓、麦片中的一种或多种，经蒸煮或不蒸煮、晾晒或不晾晒、烘烤或不烘烤、膨化或不膨化、粉碎或不粉碎、切粒或不切粒，再加入水、食用盐、黄酒、酵母、魔芋粉、DHA 藻油、大豆粕、木糖醇、脱脂乳粉、全脂奶粉、赤藓糖醇、大豆油、花生油、菜籽油、棕榈油、黄油、橄榄油、红糖、黑糖、白砂糖、奶粉、蜂蜜、鸡蛋、麦芽糖、低聚异麦芽糖、低聚果糖、麦芽糖醇中的一种或多种，成型、烘烤、包装而成的复合黑芝麻团（块、饼、棒）。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。

本产品 in GB 2760 中的分类为 07.02 糕点。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南景灿枣业有限公司