

Q/ZSKT

柞水县科技投资发展有限公司企业标准

Q/ZSKT 0003S—2023

黑木耳芝麻食丸



Q/610000-14736S-2023
有效期至 20260207

2022 - 12 - 08 发布

2023 - 01 - 08 实施

柞水县科技投资发展有限公司 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》进行编写。

本文件由柞水县科技投资发展有限公司提出。

本文件由柞水县科技投资发展有限公司，西北大学起草。

本文件主要起草人：刘茜、汪仁宁、肖书玲、曹炜。

本文件批准人：汪仁宁。

本文件属首次发布。



黑木耳芝麻食丸

1 范围

本文件规定了黑木耳芝麻食丸的技术要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于以黑木耳、黑芝麻、桑椹、黑果枸杞、红枣、山楂、胡萝卜、沙棘、白芸豆（熟）、乳粉、抗性糊精、聚葡萄糖、蜂蜜为原辅料，经前处理、配料、粉碎、混合、制丸、选丸、干燥、包装等工艺加工而成的黑木耳芝麻食丸。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.17	食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB 5009.227	食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009.229	食品安全国家标准 食品中酸价的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 5835	干制红枣
GB/T 6192	黑木耳
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
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 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 14963	食品安全国家标准 蜂蜜
GB 19644	食品安全国家标准 乳粉

GB 25541	食品安全国家标准 食品添加剂 聚葡萄糖
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
SB/T 10347	糖果 压片糖果
SB/T 10948	熟制豆类
NY/T 959	脱水蔬菜 根菜类
DBS63/ 0010	食品安全地方标准 黑果枸杞
DBS64/ 006	食品安全地方标准 黑果枸杞
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

关于批准中长链脂肪酸食用油和小麦低聚肽作为新资源食品等的公告（卫生部公告2012年第16号）

《保健食品功效成分检测方法》王光亚主编

《保健食品功效成分检测方法》白鸿主编

《中华人民共和国药典》2020年版

国家质量监督检验检疫总局令第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 黑木耳：应符合 GB/T 6192 的规定。

3.1.2 黑芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。

3.1.3 桑椹、山楂、沙棘：应符合《中华人民共和国药典》2020 年版的規定。

3.1.4 黑果枸杞：应符合 DBS63/ 0010 或 DBS64/ 006 或相关标准的规定。

3.1.5 红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。

3.1.6 胡萝卜：应符合 NY/T 959 或相关标准的规定。

3.1.7 白芸豆（熟）：应符合 SB/T 10948 的规定。

3.1.8 乳粉：应符合 GB 19644 的规定。

3.1.9 抗性糊精：应符合《关于批准中长链脂肪酸食用油和小麦低聚肽作为新资源食品等的公告（卫生部公告 2012 年第 16 号）》的规定。

3.1.10 聚葡萄糖：应符合 GB 25541 的规定。

3.1.11 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。

3.1.12 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色泽	褐色或深褐色
滋味、气味	具有黑木耳芝麻食丸应有的滋味、气味，无异味
组织形态	圆形丸状，大小基本一致，无粘连
杂质	无正常视力可见外来异物

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
干燥失重, g/100g	≤ 15.0
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3.0
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.5
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.5
甲基汞 ^a (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.1
无机砷 ^b (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5
粗多糖, g/100g	≥ 1.0

注：1、^a对于制定甲基汞限量的食品可先测定总汞，当总汞含量不超过甲基汞限量值时，可判定符合限量要求而不必测定甲基汞；否则，需测定甲基汞含量再作判定。

2、^b对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定。

3.4 微生物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	指 标			
	n	c	m	M
菌落总数, CFU/g	5	2	10000	90000
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100

注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

3.6 原料及食品添加剂

3.6.1 原料及食品添加剂均符合国家法律、法规及有关规定。

3.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6.3 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可以外的任何物质。

3.7 污染物限量及农药残留限量

3.7.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3.7.2 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3.8 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。

4 检验方法

4.1 感官要求

取适量被测样品，置于清洁的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光线下观察其色泽、组织形态和杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。

4.2 理化指标

4.2.1 干燥失重：按 SB/T 10347 中附录 A 或 GB 5009.3 规定的方法测定。

4.2.2 酸价：按 GB 5009.229 规定的方法测定。

4.2.3 过氧化值：按 GB 5009.227 规定的方法测定。

4.2.4 铅：按 GB 5009.12 规定的方法测定。

4.2.5 镉：按 GB 5009.15 规定的方法测定。

4.2.6 甲基汞：按 GB 5009.17 规定的方法测定。

4.2.7 无机砷：按 GB 5009.11 规定的方法测定。

4.2.8 粗多糖：按《保健食品功效成分检测方法》王光亚主编或《保健食品功效成分检测方法》白鸿主编规定的方法测定。

4.3 微生物限量

4.3.1 菌落总数：按 GB 4789.2 规定的方法测定。

4.3.2 大肠菌群：按 GB 4789.3 规定的方法测定。

4.4 净含量

按 JJF 1070 规定的方法测定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一次投料、同一生产线、同一班次生产的同品种、同规格的产品为一批。

5.2 抽样

在企业的成品库内随机抽取发证检验样品。所抽样品须为同一批次保质期内的产品，随机抽取不少于1kg（不少于12个最小包装），样品分成2份，1份检验，1份备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 产品应经公司质量检验部门检验合格，并提供出厂检验合格证或者其他合格证明文件方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目为：感官要求、干燥失重、菌落总数、净含量。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为本文件中 3.2~3.5 规定的全部项目。

5.4.2 正常生产时每年至少进行一次型式检验，有下列情况之一也应进行型式检验：

- a) 新产品投产前；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 停产 6 个月以上再生产时；
- d) 出厂检验结果与正常生产有较大差异时；
- e) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验项目全部符合本文件要求判为合格品；当某一项指标或多项指标不符合要求时，允许从同批产品中加倍抽样复检，复检结果如有一项或多项不符合要求则判为不合格品。复检项目全部合格，判本批产品合格。微生物限量有一项不合格，直接判本批产品为不合格且不得进行复检。

6 标签、标志、包装、运输、贮存

6.1 标签、标志

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味、符合相应国家食品安全标准的规定。产品采用塑料袋包装应符合 GB/T 28118 的规定，产品采用塑料盒（瓶）包装应符合 GB 4806.7 的规定，运输包装采用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。其他包装材料应符合国家相关标准的规定。

6.2.2 销售包装应完整、严密、无破损。

6.3 运输

运输工具必须清洁、卫生，严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混贮、混运。搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。在运输过程中，必须防止曝晒、雨淋、受潮。

6.4 贮存

应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中，并有防蝇、防鼠、防尘设施。产品不得直接接触地面、墙面，且离地、离墙20cm以上。不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存，不得斜放倒置。严禁露天堆放、日晒、雨淋。

在符合本文件规定条件下，在包装完好和未经启封的情况下，产品保质期为12个月。

