



410088S-2026



南乐县潘聪济世堂康养中心（个体工商户）企业标准

Q/NPJ 0002S-2026

# 黑芝麻制品（圆、块、饼、棒）

2026-01-19 发布

2026-01-19 实施

南乐县潘聪济世堂康养中心（个体工商户） 发布

## 前 言

本标准由南乐县潘聪济世堂康养中心（个体工商户）提出并起草。

本标准起草单位：南乐县潘聪济世堂康养中心（个体工商户）。

本标准主要起草人：潘聪。

H N

Q B

# 黑芝麻制品（圆、块、饼、棒）

## 1 范围

本标准规定了黑芝麻制品（圆、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经熟制后，添加或不添加黑豆、黄精、山药、枸杞、桑葚、枣仁、核桃仁、山楂、酸枣仁、枸杞、山芋、红枣、花生、干姜、黑胡椒、丁香、八角茴香、刀豆、肉豆蔻、黄芥子、香薷、决明子、荷叶、甘草、小茴香、桑叶、蒲公英、橘皮、薄荷、金银花、牡蛎、玛咖粉、莲子、茯苓、蛹虫草、甜菜根粉、鸡内金、人参（人工种植五年以内）、梅花鹿鹿鞭粉（人工养殖）、沙棘、佛手、香橼、乌梢蛇、驴鞭粉、牛鞭粉、蝮蛇、木瓜、火麻仁、玉竹、白芷、青果、益智仁、桔红、肉桂、莱菔子、葛根、苦瓜、玉米须、山药、辣木叶、牛蒡根、马齿苋、杜仲雄花、覆盆子、龙眼肉、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、小蓟、乌梅、高良姜、乌药叶、藿香、代代花、白果、白扁豆、百合、麦芽、昆布、罗汉果、郁李仁、鱼腥草、枳椇子、栀子、砂仁、胖大海、桃仁、桔梗、淡竹叶、怀菊花、菊苣、紫苏、槐米、槐花、白茅根、芦根、陈皮、杏仁、食品用香料、麦芽糊精、红糖、白砂糖、食用葡萄糖、低聚果糖、低聚木糖中的一种或几种，经挑拣、清洗或不清洗、炒制或不炒制、烘烤或不烘烤、切粒或不切粒、粉碎或不粉碎；另添加或不添加熟制猪、羊、牛、驴副产品（心脏、肝脏、内外腰、骨油、皮）中的一种或几种、切粒或不切粒、粉碎或不粉碎；再加入水、蜂蜜、果葡糖浆中的一种或几种（熬制或不熬制），经混合、成型、包装等工艺加工而成的黑芝麻制品（圆、块、饼、棒）。

产品根据所用原辅料不同，可分为不同的产品。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 红枣、枣仁应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.2 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.6 人参（人工种植 5 年及以下）应符合卫生部 2012 年第 17 号公告的规定。

2.1.7 黑芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。

2.1.8 西洋参、党参、肉苁蓉、铁皮石斛、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合国家卫生健康委

员会及国家市场监督管理总局 2023 年 第 9 号公告的规定。

2.1.9 黄精、桑葚、核桃仁、山楂、酸枣仁、枸杞、红枣、花生、干姜、丁香、八角茴香、刀豆、肉豆蔻、黄芥子、香薷、决明子、荷叶、甘草、小茴香、桑叶、蒲公英、橘皮、薄荷、金银花、牡蛎、莲子、茯苓、甜菜根粉、鸡内金、狗鞭粉、沙棘、佛手、香橼、乌梢蛇、驴鞭粉、牛鞭粉、蝮蛇、木瓜、火麻仁、玉竹、白芷、青果、益智仁、桔红、肉桂、莱菔子、葛根、苦瓜、牛蒡根、马齿苋、覆

盆子、龙眼肉、小茴、乌梅、高良姜、藿香、代代花、白果、白扁豆、百合、麦芽、昆布、罗汉果、郁李仁、鱼腥草、枳椇子、栀子、砂仁、胖大海、桃仁、桔梗、淡竹叶、怀菊花、菊苣、紫苏、槐米、槐花、白茅根、芦根、陈皮、杏仁、应符合卫生部(卫法监发[2002]51 号)公告的规定。

2.1.10 黑豆应符合 GB 2715 的规定。

2.1.11 山药应符合 GB/T 20351 的规定。

2.1.12 山芋应清洁、卫生、无污染、无霉变，并应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.13 红糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.14 杜仲雄花应符合原国家卫生计生委《关于批准壳聚糖等 6 种新食品原料的公告》(2014 年 第 6 号)的规定。

2.1.15 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。

2.1.16 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。

2.1.17 龙眼肉应符合 GB/T 31735 的规定。

2.1.18 百合应符合 DB43/T 1699.1 的规定。

2.1.19 核桃仁、花生应符合 GB 19300 的规定。

2.1.20 玛咖粉应符合原卫生部《关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告》(2011 年第 13 号)和 QB/T 5726 的规定。

2.1.21 蛹虫草应符合原卫生部《关于批准蛹虫草为新资源食品的公告》(2009 年 第 3 号)的规定

2.1.22 梅花鹿鹿鞭粉(人工养殖)应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 和 GB 29921 的规定,所用梅花鹿鹿鞭(人工养殖)应符合原卫生部《关于养殖梅花鹿副产品作为普通食品有关问题的批复》(卫监督函 2012 年 第 8 号)的规定。

2.1.23 驴鞭粉、牛鞭粉应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 和 GB 29921 的规定的规定。

2.1.24 玉米须应符合卫健委《关于玉米须有关问题的批复》(卫监督函(2012)306 号)的规定。

2.1.25 辣木叶、乌药叶应符合原卫生部《关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品的公告》(2012 年第 19 号)的规定。

2.1.26 杜仲雄花应符合原国家卫生计生委《关于批准壳聚糖等 6 种新食品原料的公告》(2014 年第 6 号)的规定。

2.1.27 苦瓜应符合 GB 16325 的规定。

2.1.28 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。

2.1.29 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.30 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。

2.1.31 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。

2.1.32 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。

2.1.33 低聚木糖应符合 GB/T 35545 的规定。

2.1.34 猪、羊、牛、驴副产品(心脏、肝脏、内外腰、皮)应符合 GB 2762 和 GB 31650 的规定。

2.1.35 猪、羊、牛、驴副产品(骨油)应符合 GB 10146 的规定。

2.1.36 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 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	圆球状、块状、饼状、棒状	从样品中取出适量，倒入洁净白瓷盘中，在室内自然光下用肉眼观察其性状、色泽，有无外来杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有的气味和滋味、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	≤ 15	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
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
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:1、\*铅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 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10
霉菌, CFU/g	≤	150			GB 4789.15

注 1: 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 生产加工过程中的卫生要求

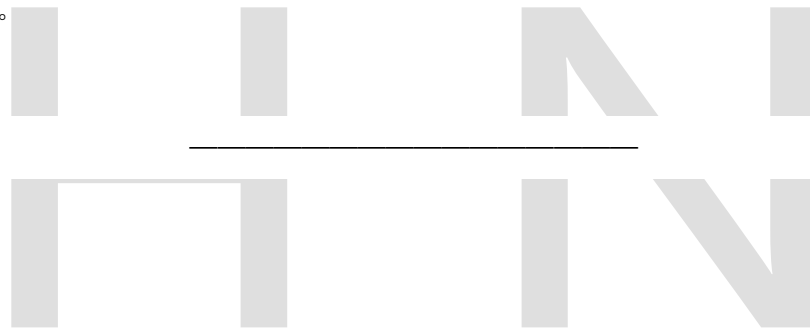
应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其他要求

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；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。型式检验按国家相关规定执行。



## 编制说明

本标准适用于以黑芝麻为主要原料经熟制后，添加或不添加黑豆、黄精、山药、枸杞、桑葚、枣仁、核桃仁、山楂、酸枣仁、枸杞、山芋、红枣、花生、干姜、黑胡椒、丁香、八角茴香、刀豆、肉豆蔻、黄芥子、香薷、决明子、荷叶、甘草、小茴香、桑叶、蒲公英、橘皮、薄荷、金银花、牡蛎、玛咖粉、莲子、茯苓、蛹虫草、甜菜根粉、鸡内金、人参（人工种植五年以内）、梅花鹿鹿鞭粉（人工养殖）、沙棘、佛手、香橼、乌梢蛇、驴鞭粉、牛鞭粉、蝮蛇、木瓜、火麻仁、玉竹、白芷、青果、益智仁、桔红、肉桂、莱菔子、葛根、苦瓜、玉米须、山药、辣木叶、牛蒡根、马齿苋、杜仲雄花、覆盆子、龙眼肉、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、小蓟、乌梅、高良姜、乌药叶、藿香、代代花、白果、白扁豆、百合、麦芽、昆布、罗汉果、郁李仁、鱼腥草、枳椇子、栀子、砂仁、胖大海、桃仁、桔梗、淡竹叶、怀菊花、菊苣、紫苏、槐米、槐花、白茅根、芦根、陈皮、杏仁、食品用香料、麦芽糊精、红糖、白砂糖、食用葡萄糖、低聚果糖、低聚木糖中的一种或几种，经挑拣、清洗或不清洗、炒制或不炒制、烘烤或不烘烤、切粒或不切粒、粉碎或不粉碎；另添加或不添加熟制猪、羊、牛、驴副产品（心脏、肝脏、内外腰、骨油、皮）中的一种或几种、切粒或不切粒、粉碎或不粉碎；再加入水、蜂蜜、果葡糖浆中的一种或几种（熬制或不熬制），经混合、成型、包装等工艺加工而成的黑芝麻制品（圆、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，微生物限量参照 GB 7099《食品安全国家标准糕点、面包》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南乐县潘聪济世堂康养中心（个体工商户）