



410102S-2026



洛阳九蒸记健康科技有限公司企业标准

Q/LJJK 0001S-2026

# 黑芝麻制品（团、块、饼、 棒）

2026-01-19 发布

2026-01-19 实施

洛阳九蒸记健康科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由洛阳九蒸记健康科技有限公司提出。

本标准起草单位：洛阳九蒸记健康科技有限公司。

本标准主要起草人：蔡明明。

H N

Q B

# 黑芝麻制品（团、块、饼、棒）

## 1 范围

本标准规定了黑芝麻制品（团、块、饼、棒）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黑芝麻为主要原料，经预处理后，[蒸(炖)制、干燥或不干燥](经一次或多次上述工艺，添加或不添加地黄、黄精、党参、肉苁蓉(荒漠)、山茱萸、红枣、核桃仁、花生、葵花籽仁、松子仁、杏仁、板栗仁、黑豆、黑米、小米、枸杞、黑枸杞、葡萄干、人参(人工种植 5 年及 5 年以下)、重瓣红玫瑰中的一种或多种，经粉碎或不粉碎、配料或不配料，添加[蜂蜜、生活饮用水、白砂糖、红糖、黑糖、麦芽糖浆、果葡糖浆、葡萄糖浆、木糖醇、赤藓糖醇、罗汉果甜苷中的一种或几种，经熬制]、混合搅拌、成型、杀菌或不杀菌、包装加工而成的黑芝麻制品（团、块、饼、棒）。

产品根据原辅料的不同，可分为单一黑芝麻制品（团、块、饼、棒）和复合黑芝麻制品（团、块、饼、棒）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.2 地黄应符合国家卫生健康委员会《关于地黄等 4 种按照传统既是食品又是中药材的物质的公告》(2024 年 第 4 号)和《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.3 黄精、黑豆、黑枸杞应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.4 党参、肉苁蓉(荒漠)、山茱萸应符合《关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》(2023 年第 9 号)的规定。
- 2.1.5 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.6 核桃仁、花生、葵花籽仁、松子仁、杏仁、板栗仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 黑米应符合 GB 2715 和 NY/T 832 的规定。
- 2.1.8 小米应符合 GB 2715 和 GB/T 11766 的规定。
- 2.1.9 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.10 葡萄干应符合 GB/T 19586 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)为新资源食品的公告(2012 年第 17 号)》的规定。
- 2.1.12 重瓣红玫瑰应符合原卫生部 2010 年第 3 号公告的规定
- 2.1.13 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.14 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.15 白砂糖、红糖、黑糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 麦芽糖浆、果葡糖浆、葡萄糖浆应符合 GB 15203 的规定。

- 2.1.17 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.18 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.19 赤藓糖醇应符合 GB 1886.77 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	具有产品应有的性状（团状、块状、饼状或棒状）	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产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	≤ 35.0	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
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：\*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
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 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定, 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, 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、菌落总数、大肠菌群的检验。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，经预处理后，[蒸(炖)制、干燥或不干燥](经一次或多次上述工艺，添加或不添加地黄、黄精、党参、肉苁蓉(荒漠)、山茱萸、红枣、核桃仁、花生、葵花籽仁、松子仁、杏仁、板栗仁、黑豆、黑米、小米、枸杞、黑枸杞、葡萄干、人参(人工种植 5 年及 5 年以下)、重瓣红玫瑰中的一种或多种，经粉碎或不粉碎、配料或不配料，添加[蜂蜜、生活饮用水、白砂糖、红糖、黑糖、麦芽糖浆、果葡糖浆、葡萄糖浆、木糖醇、赤藓糖醇、罗汉果甜苷中的一种或几种，经熬制]、混合搅拌、成型、杀菌或不杀菌、包装加工而成的黑芝麻制品（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，制订本企业标准，作为组织生产、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。

洛阳九蒸记健康科技有限公司