



410140S-2026

赵普羽制药（荥阳市）有限公司企业标准

Q/ZPY 0001S-2026

沙棘灵芝黑芝麻食圆

2026-01-22 发布

2026-01-22 实施

赵普羽制药（荥阳市）有限公司 发布

前 言

本标准由赵普羽制药（荥阳市）有限公司提出并负责起草。

本标准起草人：张凯歌。

H N

Q B

沙棘灵芝黑芝麻食圆

1 范围

本标准规定了沙棘灵芝黑芝麻食圆的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黑芝麻粉（熟制）为主要原料、添加沙棘、灵芝、天麻、西洋参、茯苓、莲子、益智仁、核桃仁、松子仁、蜂蜜、纳豆粉、麦芽糖、微晶纤维素、木糖醇，经挑选，炒制或不炒制、粉碎或不粉碎、混合搅拌、成型、包装加工而成的沙棘灵芝黑芝麻食圆。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 黑芝麻、核桃仁、松子仁应符合GB 19300的规定。

2.1.2 沙棘应符合GB/T 23234的规定。

2.1.3 天麻、西洋参、灵芝应符合国家健康委员会 国家市场监督管理总局关于党参等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。

2.1.4 茯苓、莲子、益智仁应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

2.1.5 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.6 纳豆粉应符合 DBS44/ 013 的规定。

2.1.7 麦芽糖应符合GB/T 20882.5的规定。

2.1.8 微晶纤维素应符合GB 1886.103的规定。

2.1.9 木糖醇应符合GB 1886.234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	随机取适量样品，置于洁净的白瓷盘中，在自然光线条件下检查其性状，色泽及有无杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，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，无酸败，哈喇味等异味	
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	≤	0.5	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B ₁ ，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 α 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	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
注1：α 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。					
注2：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。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

食品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、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粉（熟制）为主要原料、添加沙棘、灵芝、天麻、西洋参、茯苓、莲子、益智仁、核桃仁、松子仁、蜂蜜、纳豆粉、麦芽糖、微晶纤维素、木糖醇，经挑选，炒制或不炒制、粉碎或不粉碎、混合搅拌、成型、包装加工而成的沙棘灵芝黑芝麻食圆。

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，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

赵普羽制药（蒙阳市）有限公司

H N

Q B