



411471S-2026



河南盈香谷生物技术服务有限公司企业标准

Q/HYXG 0001S-2026

# 黑芝麻食圆

2026-06-04 发布

2026-06-04 实施

河南盈香谷生物技术服务有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南盈香谷生物技术服务有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人:张希临。

H N

Q B

# 黑芝麻食圆

## 1 范围

本标准规定了黑芝麻食圆的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黑芝麻（熟制）为主要原料，添加熟制谷物或谷物粉（燕麦、藜麦、荞麦、青稞、大米、小米中的一种或几种）、熟制豆粉（黄豆粉、红豆粉、绿豆粉、豌豆粉、芸豆粉中的一种或几种）、坚果与籽类或其粉（板栗、葵花籽、南瓜籽、亚麻籽、核桃、黄瓜籽、沙棘籽中的一种或几种）、麦片、藕粉、山药粉、莲子粉、水果干、果蔬粉、药食同源类原料粉【丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、白芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、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、地黄、麦冬、天冬、化橘红中的一种或几种】、人参粉（五年以下人工种植）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）或（粉）、莱茵衣藻粉、蛹虫草粉、奇亚籽粉、蛋白核小球藻、玛咖粉、地龙蛋白粉、蜂王浆冻干粉、燕窝粉、白砂糖、冰糖、赤砂糖、黑糖、食用盐、水、乳粉、调制乳粉、牛初乳粉、植脂末、低聚果糖、低聚异麦芽糖、麦芽糊精、食用葡萄糖、乳清粉、乳清蛋白粉、大豆蛋白粉、蜂蜜、果葡糖浆、麦芽糖、大豆分离蛋白中的一种或几种，经预处理或不预处理、熟制或不熟制、干燥或不干燥、粉碎或不粉碎、配料、混合搅拌、成型、包装等工艺加工制成的黑芝麻食圆。

产品根据所用原辅料不同，可分为不同的产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 熟制谷物或谷物粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.3 熟制豆粉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.4 黑芝麻、坚果与籽类或其粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 麦片应符合 GB 19640 和 QB/T 2762 的规定。
- 2.1.6 藕粉应符合 GB 19640 和 GB/T 25733 的规定。

- 2.1.7 山药粉、莲子粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.8 水果干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.9 果蔬粉应符合 GH/T 1456 或 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.10 药食同源类原料粉应符合《中华人民共和国药典》2025 年版的規定。
- 2.1.11 莱茵衣藻粉应符合国家卫生健康委《关于莱茵衣藻粉等 36 种“三新食品”的公告》（2022 年第 2 号）的规定。
- 2.1.12 蛹虫草粉、奇亚籽粉应符合原国家卫生计生委《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.13 蛋白核小球藻应符合原卫生部《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。
- 2.1.14 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）的规定。
- 2.1.15 地龙蛋白粉应符合原卫生部《关于批准茶叶籽油等 7 种物品为新资源食品的公告》（2009 年第 18 号）的规定。
- 2.1.16 蜂王浆冻干粉应符合 GB/T 21532 的规定。
- 2.1.17 燕窝粉应符合 QB/T 5916 的规定。
- 2.1.18 玫瑰花（重瓣红玫瑰）或（粉）应符合原卫生部公告《关于 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物质为新资源食品及其他相关规定的公告（2010 年第 3 号）》的规定。
- 2.1.19 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.20 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.21 乳粉、调制乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.22 牛初乳粉应符合 RHB 602 的规定。
- 2.1.23 植脂末应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.24 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2、GB 15203 的规定。
- 2.1.25 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 23528.4、GB 15203 的规定。
- 2.1.26 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.27 食用葡萄糖应符合 GB/T 20882.1 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.28 乳清粉、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.29 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.30 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

- 2.1.31 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.32 麦芽糖应符合 GB/T 20882.5 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.33 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.34 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.35 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.36 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.37 人参粉（五年以下人工种植）应符合国家卫健委（原国家卫生部）《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（2012 年第 17 号）》公告的规定。

## 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
状态	圆形或椭圆形丸状	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽和状态，检查有无异物。闻其气味，用温开水漱口后品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有的气味、滋味、无异味	
杂质	无肉眼可见外来异物	

## 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	≤ 40	GB 5009.3
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
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.19	GB 5009.12
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
展青霉素 <sup>a</sup> , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

注：铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。  
a 仅适用于添加了苹果粉、山楂粉的产品检测。

## 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：a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。

### 2.5 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

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；新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定；食药物质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、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（熟制）为主要原料，添加熟制谷物或谷物粉（燕麦、藜麦、荞麦、青稞、大米、小米中的一种或几种）、熟制豆粉（黄豆粉、红豆粉、绿豆粉、豌豆粉、芸豆粉中的一种或几种）、坚果与籽类或其粉（板栗、葵花籽、南瓜籽、亚麻籽、核桃、黄瓜籽、沙棘籽中的一种或几种）、麦片、藕粉、山药粉、莲子粉、水果干、果蔬粉、药食同源类原料粉【丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉(桂圆)、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁(甜、苦)、沙棘、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣(大枣、酸枣、黑枣)、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜(生姜、干姜)、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、菜菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种)、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、白芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、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、地黄、麦冬、天冬、化橘红中的一种或几种】、人参粉（五年以下人工种植）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）或（粉）、莱茵衣藻粉、蛹虫草粉、奇亚籽粉、蛋白核小球藻、玛咖粉、地龙蛋白粉、蜂王浆冻干粉、燕窝粉、白砂糖、冰糖、赤砂糖、黑糖、食用盐、水、乳粉、调制乳粉、牛初乳粉、植脂末、低聚果糖、低聚异麦芽糖、麦芽糊精、食用葡萄糖、乳清粉、乳清蛋白粉、大豆蛋白粉、蜂蜜、果葡糖浆、麦芽糖、大豆分离蛋白中的一种或几种，经预处理或不预处理、熟制或不熟制、干燥或不干燥、粉碎或不粉碎、配料、混合搅拌、成型、包装等工艺加工制成的黑芝麻食圆。

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，制订本企业标准，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。

河南盈香谷生物技术服务有限公司