

Q/YCS

云南初生农业有限公司企业标准

Q/YCS 0001 S—2023

方便食品（黑芝麻丸、膏）

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010232 S-2023

备案日期: 2023 年 06 月 07 日

2023-06-07 发布

2023-06-09 实施

云南初生农业有限公司

发布

前 言

我公司生产的方便食品（黑芝麻丸、膏）是以黑芝麻为主要原料，添加或不添加蜂蜜等辅料，经多次蒸煮、晾晒、混合或不混合、制丸或不制丸、包装等工艺制成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 17399-2016《食品安全国家标准 糖果》制定，其中铅限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南初生农业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：郝继芬。

省食品

号:53

日期:

方便食品（黑芝麻丸、膏）

1 范围

本标准规定了方便食品（黑芝麻丸、膏）的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以黑芝麻为主要原料，添加或不添加蜂蜜等辅料，经多次蒸煮、晾晒、混合或不混合、制丸或不制丸、包装等工艺制成的方便食品（黑芝麻丸、膏）。

2 规范性引用文件

本标准中所引用的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，仅所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。

3 产品分类

根据工艺的不同分为：黑芝麻丸、黑芝麻膏。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 黑芝麻：应 GB/T 11761 的规定。
- 4.1.2 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 4.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.4 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料及辅料。

4.2 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
色 泽	浅黑或黑褐色。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下，目视、鼻嗅、口尝。
组织形态	具有相应品种应有的组织形态。	
气味、滋味	具有黑芝麻特有的气味和滋味，无异味。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

4.3 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 $\leq$	12.0	GB 5009.3
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g $\leq$	3.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g $\leq$	0.5	GB 5009.227

4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅 (以Pb计), mg/kg $\leq$	0.16	GB 5009.12

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.6 微生物限量

微生物限量应符合 GB 17399 的规定。

4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按JJF 1070中规定的方法测定。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一品种的原料、同一次投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次保质期内的产品中随机抽样，抽样基数不得少于200个最小包装，随机抽取20个最小包装（总量不少于2kg），样品平均分成2份，1份用于检验，另1份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格，并附产品质量检验合格证后方可出厂，出厂检验项目按照相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

正常生产情况下，型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求的全部项目，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、配方、生产工艺、生产设备有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，若微生物指标有任何一项不合格时，则判定该批产品为不合格，不得复检；其余指标若有不合格项时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

6.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应保持清洁、干燥。运输过程中应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或易影响产品质量的物品混装运输。装卸时应轻搬、轻放、不得重压。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。禁止与有毒、有害、有异味、易腐蚀、易污染的物品混贮、混放。产品应离墙离地分类堆码整齐，堆码高度以提取方便为宜。

案章

日

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

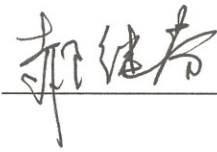
二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

四、本单位于 2023 年 05 月 17 日至 2023 年 05 月 23 日在 企业标准信息公共服务平台 上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于 5 个工作日），广泛征求社会各方意见。

备案单位（盖章）

2023 年 5 月 23 日



备案单位主要负责人（签字）

2023 年 5 月 23 日