

Q/XYHH

新疆西域皇后食品有限公司

食品安全企业标准

Q/XYHH0003S-2025

芝麻阿胶固元糕



2025-02-08发布

2025-02-12实施

新疆西域皇后食品有限公司

发布

前 言

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》及其实施条例的规定，按照GB/T1.1-2020《标准化工作导则第1部分 标准文件的结构和起草规则》的要求，参照国家相关标准，结合企业生产实际编写本企业标准，作为组织生产和质量控制的依据。



本标准由新疆西域皇后食品有限公司提出。

本标准由新疆西域皇后食品有限公司起草。

本标准起草人：王飞俐（乌鲁木齐经济技术开发区（头屯河区）市场监督管理局）

杨新梅（乌鲁木齐市检验检测中心（乌鲁木齐市粮油质量监测站））

本标准批准人：赵善高

本标准于2022年07月18日首次发布。本标准于2025年2月8日进行第三次修订。

-----将“国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》”修改为“国家市场监督管理总局令第70号（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》”，并修改其他内容。

芝麻阿胶固元糕



1 范围

本标准规定了芝麻阿胶固元糕的技术要求、试验方法、检验规则、包装标志、运输和贮存。

本标准适用于以芝麻、阿胶为主要原料，适量添加（或不添加）黄酒、（食用）黄明胶、核桃仁、冰糖、麦芽糊精、人参（人工种植）、重瓣红玫瑰、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、沙棘、牡蛎、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、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、桃仁、香薷、桑叶、桑椹（桑葚）、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、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、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、玛咖粉、辣木叶、盐藻、库拉索芦荟凝胶、果酱、玫瑰酱、果（蔬）汁、蜂蜜、姜粉、藕粉、银耳、猴菇粉、黑米、糙米、燕麦、玉米须、抹茶粉、植脂末、大豆蛋白粉、桂花、茉莉花、松花粉、枸杞子、葡萄干、无花果、蓝莓干、蔓越莓干、胡萝卜干、可食用坚果（籽仁）（板栗、腰果、瓜子仁、杏仁（甜、苦）、松子、花生仁等）、葡萄糖、白砂糖、低聚果糖、低聚异麦芽糖、骨胶原蛋白粉、蛋白粉、大豆低聚糖、海洋鱼低聚肽粉、黑糖、亚麻籽油、白酒、中长链脂肪酸食用油、小麦低聚肽、胶原蛋白肽、抗性糊精、牡丹籽油、元宝枫籽油、魔芋粉、黑豆、枇杷叶、竹叶黄酮、燕麦β-葡聚糖、低聚木糖、塔格糖、奇亚籽、圆苞车前子壳、海藻糖、茶树花、盐地碱蓬油、美藤果油、盐肤木果油、乌药叶、平卧菊三七、大麦苗、菊粉、金花茶、针叶樱桃果、紫薯、海参、糯米、异麦芽酮糖醇、诺丽果浆、雪莲培养物、低聚甘露糖、丹凤牡丹花、杜仲雄花、低聚半乳糖、鸡蛋中的一种或多种，添加（或不添加）食品添加剂，经原辅料前处理、称量、配料、熬制、成型、切块、包装等主要工艺加工制成的芝麻阿胶固元糕。

2 规范性引用文件

下列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。

GB1886.234	食品安全国家标准	食品添加剂 木糖醇
GB2715	食品安全国家标准	粮食
GB2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准
GB2761	食品安全国家标准	食品中真菌毒素限量
GB2762	食品安全国家标准	食品中污染物限量
GB2763	食品安全国家标准	食品中农药最大残留限量
GB4789.1	食品安全国家标准	食品微生物学检验 总则
GB4789.2	食品安全国家标准	食品微生物学检验 菌落总数的测定
GB4789.3	食品安全国家标准	食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB4789.4	食品安全国家标准	食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB4789.10	食品安全国家标准	食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB4806.7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品
GB4806.8	食品安全国家标准	食品接触用纸和纸板材料及制品

GB5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
GB5009.22	食品安全国家标准	食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
GB5009.227	食品安全国家标准	食品中过氧化值的测定
GB5009.229	食品安全国家标准	食品中酸价的测定
GB5749	生活饮用水卫生标准	
GB7096	食品安全国家标准	食用菌及其制品
GB7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB13104	食品安全国家标准	食糖
GB14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB14963	食品安全国家标准	蜂蜜
GB16325	干果食品卫生标准	
GB19300	食品安全国家标准	坚果与籽类食品
GB28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB29921	食品安全国家标准	食品中致病细菌限量
GB31602	食品安全国家标准	干海参
GB31645	食品安全国家标准	胶原蛋白肽
GB/T191	包装储运图示标志	
GB/T317	白砂糖	
GB/T6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
GB/T8235	亚麻籽油	
GB/T10781.1	浓香型白酒	
GB/T10781.2	清香型白酒	
GB/T13662	黄酒	
GB/T18672	枸杞	
GB/T20880	食用葡萄糖	
GB/T20881	低聚异麦芽糖	
GB/T20883	麦芽糖	
GB/T20884	麦芽糊精	
GB/T22165	坚果炒货食品通则	
GB/T22474	果酱	
GB/T22491	大豆低聚糖	
GB/T22493	大豆蛋白粉	
GB/T22729	海洋鱼低聚肽粉	
GB/T23528	低聚果糖	
GB/T23529	海藻糖	
GB/T23787	非油炸水果、蔬菜脆片	
GB/T25733	藕粉	
GB/T28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋	
SB/T10638	鲜鸡蛋、鲜鸭蛋分级	
GH/T1030	松花粉	
GH/T1091	代用茶	
NY/T494	魔芋粉	
NY/T1073	脱水姜片 and 姜粉	
QB/T4567	黑糖	
QB/T4791	植脂末	
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则	



卫生部公告 2008 年第 12 号	卡拉索芦荟凝胶
卫生部公告 2008 年第 20 号	低聚半乳糖
卫生部公告 2009 年第 5 号	菊粉
卫生部公告 2009 年第 18 号	盐藻
卫生部公告 2010 年第 9 号	金花茶、针叶樱桃果、雪莲培养物、诺丽果浆
卫生部公告 2011 年第 9 号	牡丹籽油、元宝枫籽油
卫生部公告 2011 年第 13 号	玛咖粉
卫生部公告 2012 年第 16 号	中长链脂肪酸食用油、小麦低聚肽、抗性糊精
卫生部公告 2012 年第 8 号	平卧菊三七、大麦苗
卫生部公告 2012 年第 17 号	人参（人工种植）
卫生部公告 2012 年第 19 号	辣木叶、乌药叶
卫生部公告 2013 年第 1 号	茶树花、盐地碱蓬籽油、美藤果油、盐肤木果油
卫生部公告 2013 年第 10 号	低聚甘露糖、丹凤牡丹花
卫计委 2014 年第 6 号	杜仲雄花
卫计委 2014 年第 10 号	塔格糖、奇亚籽、圆苞车前子壳
卫计委 2014 年第 20 号	枇杷叶、竹叶黄酮、燕麦 β -葡聚糖、低聚木糖
	《中华人民共和国药典（2015 年版一部）》
	国家市场监督管理总局令 第 70 号（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》



3 分类

根据原辅料不同，产品分为不同口味的芝麻阿胶固元糕。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。

4.1.2 阿胶、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、沙棘、牡蛎、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、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、桃仁、香薷、桑叶、桑椹（桑葚）、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、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、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、藿香均符合《中华人民共和国药典（2015 年版一部）》或相关食品标准的规定，均匀符合 GB2760、GB2761、GB2762、GB2763 的规定，并无污染、无病害、无虫蛀、无霉变。

4.1.3（食用）黄明胶、骨胶原蛋白粉、蛋白粉均匀符合 GB2760、GB2761、GB2762、GB2763 的规定。

4.1.4 板栗、腰果、瓜子仁、杏仁（甜、苦）、芝麻、松子、花生仁、黑豆、核桃仁符合 GB19300、GB2760、GB2761、GB2762、GB2763 的规定。

4.1.5 黄酒符合 GB/T13662 的规定，白酒符合 GB/T10781.1、GB/T10781.2 的规定。

4.1.6 冰糖、白砂糖符合 GB13104 的规定，黑糖符合 QB/T4567 的规定；葡萄糖符合 GB/T20880 的规定。

4.1.7 麦芽糖浆符合 GB/T20883 的规定；麦芽糊精符合 GB/T20884 的规定；大豆低聚糖符合 GB/T22491 的规定；低聚果糖符合 GB/T23528 的规定；低聚异麦芽糖符合 GB/T20881 的规定；海洋鱼低聚肽粉符合

GB/T22729 的规定；异麦芽酮糖醇符合 QB/T4486 的规定，海藻糖符合 GB/T23529 的规定。

4.1.8 枸杞子符合 GB/T18672 的规定，葡萄干、无花果、蓝莓干、蔓越莓干、胡萝卜干、紫薯符合 GB/T23787 的规定；魔芋粉符合 NY/T494 的规定。

4.1.9 姜粉符合 NY/T1073 的规定；松花粉符合 GH/T1030 的规定；桂花、茉莉花、玉米须、抹茶粉、紫薯应无霉变，符合 GH/T1091、GB2760、GB2761、GB2762、GB2763 的规定。

4.1.10 玫瑰酱符合 GB/T10782 的规定；果酱符合 GB/T22474 的规定；蜂蜜符合 GB14963 的规定；银耳、猴菇粉符合 7096 的规定；海参符合 GB31602 的规定；鸡蛋符合 SB/T10638 的规定。

4.1.11 亚麻籽油符合 GB/T8235 的规定；植脂末符合 QB/T4791 的规定；大豆蛋白粉符合 GB/T22493 的规定；胶原蛋白肽符合 GB31645 的规定。

4.1.12 黑米、糙米、燕麦、糯米符合 GB2715 的规定；藕粉符合 GB/T25733 的规定；

4.1.13 重瓣红玫瑰符合卫生部 2010 年第 3 号公告《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》的要求。

4.1.14 人参（人工种植）符合卫生部公告 2012 年第 17 号的规定。

4.1.15 卡拉索芦荟凝胶符合原卫生部公告 2008 年第 12 号的规定。

4.1.16 低聚半乳糖符合原卫生部公告 2008 年第 20 号的规定。

4.1.17 菊粉符合原卫生部公告 2009 年第 5 号的规定。

4.1.18 盐藻符合原卫生部公告 2009 年第 18 号的规定。

4.1.19 金花茶、针叶樱桃果、雪莲培养物、诺丽果浆符合原卫生部公告 2010 年第 9 号的规定。

4.1.20 牡丹籽油、元宝枫籽油符合原卫生部公告 2011 年第 9 号的规定。

4.1.21 玛咖粉符合原卫生部公告 2011 年第 13 号的规定。

4.1.22 中长链脂肪酸食用油、小麦低聚肽、抗性糊精符合原卫生部公告 2012 年第 16 号的规定。

4.1.23 平卧菊三七、大麦苗符合原卫生部公告 2012 年第 8 号的规定。

4.1.24 辣木叶、乌药叶符合原卫生部公告 2012 年第 19 号的规定。

4.1.25 茶树花、盐地碱蓬籽油、美藤果油、盐肤木果油符合原卫生部公告 2013 年第 1 号的规定，

4.1.26 低聚甘露糖、丹凤牡丹花符合原卫生部公告 2013 年第 10 号的规定。

4.1.27 杜仲雄花符合卫计委 2014 年第 6 号的规定。

4.1.28 塔格糖、奇亚籽、圆苞车前子壳符合卫计委 2014 年第 10 号的规定。

4.1.29 枇杷叶、竹叶黄酮、燕麦β-葡聚糖、低聚木糖符合卫计委 2014 年第 20 号的规定。

4.1.30 生产用水符合 GB5749 的规定。

4.1.31 内包装食品包装袋符合符合 GB4806.7、GB4806.8、GB/T28118 的规定。外包装瓦楞纸箱符合 GB/T6543 的规定。

4.2 生产过程卫生要求

生产加工过程中的卫生要求符合 GB14881 的规定。

4.3 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。



表 1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
色泽	色泽均匀	取适量试样置于清洁、干燥的白色瓷盘中，在自然光下观察，嗅其气味，品其滋味。
组织形态	具有该品种应有的形态特征	
滋味和气味	不应有酸败等异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

4.4 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
酸价（以脂肪计）(KOH) / (mg/g) \leq	3.0	GB5009.229
过氧化值（以脂肪计）/ (g/100g) \leq	0.5	GB5009.227
铅（以 pb 计）/ (mg/kg) \leq	0.18	GB5009.12
黄曲霉菌素 B ₁ / (ug/kg) \leq	5.0	GB5009.22

注：1. 铅严于 GB2762 的规定。
2. 农药最大残留限量符合 GB2763 的规定。

4.5 微生物限量

微生物限量应符合表 3 要求

表 3 微生物限量

致病菌限量	采样方案及限量（若非指定，均以/25g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
霉菌，CFU/g	≤ 25				GB4789.15
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10^2	GB4789.3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0	-	GB4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB4789.10 第二法

备注：霉菌仅适用于烘炒工艺加工的熟制坚果与籽类食品检测。

4.6 净含量允许短缺量

净含量允许短缺量符合国家市场监督管理总局令 第 70 号（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF1070 规定的方法测定。

4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB2760 及卫计委关于食品添加剂公告的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一品种、同一批原料、同一班次、同一生产日期、同一规格的产品为一个批次。

5.2 抽样

同一批次产品的抽样基数不得少于 20kg，抽样数量不少于 2kg（不少于 12 个独立包装），分为 2 份，1 份检验，1 份备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品出厂前，应按本标准进行出厂检验，检验合格后方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目：感官、水分、大肠菌群、净含量及允许短缺量。

5.4 型式检验

5.4.1 在正常生产中，每年进行两次型式检验，但在下列情形之一的也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 停产半年以上，恢复生产时；
- c) 当原料、工艺、设备有较大变动，可能影响产品质量时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 国家食品安全监督管理部门提出进行型式检验要求时。

5.4.2 型式检验应为第 4 章 4.3-4.7 的所有项目。

5.5 判定规则

检验结果均符合本标准要求时，判该批产品为合格品，检验结果中，若有一项指标或一项以上不合格，则使用备查样品进行复检，复检结果仍有一项不合格，则判该批产品不合格，微生物指标不合格不得复检。

6 标签、标志、包装、运输、贮存

6.1 标签、标志

符合 GB7718、GB28050 的要求，在包装上标明：产品名称、配料表、净含量、生产日期、保质期、营养成分表、产品标准号、生产许可证号、企业名称、生产地址、产地、联系方式，还应标明食用方法、贮藏指南。包装储运图示标志符合 GB/T191 的要求。

6.2 包装

6.2.1 内包装食品包装袋符合符合 GB4806.7、GB4806.8、GB/T28118 的规定。规格为 100g/袋、200g/袋、500g/袋，也可按顾客要求执行。

6.2.2 外包装用瓦楞纸箱符合 GB/T6543 的要求，箱内附有产品质量合格证。

6.3 运输

运输过程中严禁日晒、雨淋、防压，运输工具必须清洁，不得与有毒有污染物品混装混运。

6.4 贮存

在干燥、通风良好条件下存放，贮存场所应防晒、防雨、防潮、防重压、防虫、防鼠，避免与有毒、有害、有污染的物品混放，应离墙 30cm 离地 20cm，分类堆放。

6.5 保质期

在本标准规定的贮存、运输条件下，自生产日期起，保质期以标签标注为准。



兵团食品安全企业标准编制说明

标准名称	芝麻阿胶固元糕	标准主要起草人	王飞俐、杨新梅
<p>工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）</p> <p>制定目的：本标准起草完毕后，经本单位法人批准发布并报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案后将作为本企业产品的生产、销售、验收的依据。</p> <p>主要工作过程：本标准的起根据 GB/T1.1-2020《标准化工作导则 第1部分 标准文件的结构和起草规则》、《中华人民共和国食品安全法》及《中华人民共和国食品安全法实施条例》要求，并依据国家标准 GB19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》等质量要求，编写了本标准，然后经过验证，报新疆生产建设兵团卫生健康委员会受理后备案。</p>			
<p>标准主要内容的确定依据（食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求等）</p> <p>一、原料要求：各种原辅料应符合相应标准和有关规定。阿胶、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、沙棘、牡蛎、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、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、桃仁、香薷、桑叶、桑椹（桑葚）、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、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、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、藿香均符合《中华人民共和国药典》或相关食品标准的规定，均匀符合 GB2760、GB2761、GB2762、GB2763 的规定，并无污染、无病害、无虫蛀、无霉变。（食用）黄明胶、骨胶原蛋白粉、蛋白粉均匀符合 GB2760、GB2761、GB2762、GB2763 的规定。板栗、腰果、瓜子仁、杏仁（甜、苦）、芝麻、松子、花生仁、黑豆、核桃仁符合 GB19300、GB2760、GB2761、GB2762、GB2763 的规定。黄酒符合 GB/T13662 的规定，白酒符合 GB/T10781.1、GB/T10781.2 的规定。冰糖、白砂糖符合 GB13104 的规定，黑糖符合 QB/T4567 的规定；葡萄糖符合 GB/T20880 的规定。麦芽糖浆符合 GB/T20883 的规定；麦芽糊精符合 GB/T20884 的规定；大豆低聚糖符合 GB/T22491 的规定；低聚果糖符合 GB/T23528 的规定；低聚异麦芽糖符合 GB/T20881 的规定；海洋鱼低聚肽粉符合 GB/T22729 的规定；异麦芽酮糖醇符合 QB/T4486 的规定，海藻糖符合 GB/T23529 的规定。枸杞子符合 GB/T18672 的规定，枸杞子符合 GB/T18672 的规定，葡萄干、无花果、蓝莓干、蔓越莓干、胡萝卜干、紫薯符合 GB/T23787 的规定；魔芋粉符合 NY/T494 的规定。姜粉符合 NY/T1073 的规定；松花粉符合 GH/T1030 的规定；桂花、茉莉花、玉米须、抹茶粉、紫薯应无霉变，符合 GH/T1091、GB2760、GB2761、GB2762、GB2763 的规定。玫瑰酱符合 GB/T10782 的规定；果酱符合 GB/T22474 的规定；蜂蜜符合 GB14963 的规定；银耳、猴菇粉符合 7096 的规定；海参符合 GB31602 的规定；鸡蛋符合 SB/T10638 的规定。亚麻籽油符合 GB/T8235 的规定；植脂末符合 QB/T4791 的规定；大豆蛋白粉符合 GB/T22493 的规定；胶原蛋白肽符合 GB31645 的规定。黑米、糙米、燕麦、糯米符合 GB2715 的规定；藕粉符合 GB/T25733 的规定；木糖醇符合 GB1886.234 的规定，维生素 C 符合 GB14754 的规定，均符合 GB2760 的规定；重瓣红玫瑰符合卫生部 2010 年第 3 号公告《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》的要求；人参（人工种植）还应符合卫生部公告 2012 年第 17 号的规定；卡拉素芦荟凝胶符合原卫生部公告 2008 年第 12 号的规定；低聚半乳糖符合原卫生部公告 2008 年第 20 号的规定；菊粉符合原卫生部公告 2009 年第 5 号的规定；盐藻符合原卫生部公告 2009 年第 18 号的规定；金花茶、针叶樱桃果、雪莲培养物、诺丽果浆符合原卫生部公告 2010 年第 9 号的规定；牡丹籽油、元宝枫籽油符合原卫生部公告 2011 年第 9 号的规定；玛咖粉符合原卫生部公告 2011 年第 13 号的规定；中长链脂肪酸食用油、小麦低聚肽、抗性糊</p>			

精符合原卫生部公告 2012 年第 16 号的规定；平卧菊三七、大麦苗符合原卫生部公告 2012 年第 8 号的规定；辣木叶、乌药叶符合原卫生部公告 2012 年第 19 号的规定；茶树花、盐地碱蓬籽油、美藤果油、盐肤木果油符合原卫生部公告 2013 年第 1 号的规定；低聚甘露糖、丹凤牡丹花符合原卫生部公告 2013 年第 10 号的规定；杜仲雄花符合卫计委 2014 年第 6 号的规定；塔格糖、奇亚籽、圆苞车前子壳符合卫计委 2014 年第 10 号的规定；枇杷叶、竹叶黄酮、燕麦 β -葡聚糖、低聚木糖符合卫计委 2014 年第 20 号的规定；生产用水符合 GB5749 的规定。

二、生产工艺：以上原料，添加（或不添加）食品添加剂，经原辅料前处理、称量、配料、熬制、成型、切块、包装等主要工艺加工制成的芝麻阿胶固元糕。

三、食品安全相关的指标、限量、技术要求：依据 GB19300《食品安全国家标准 坚果与籽实食品》设置感官指标、酸价 $\leq 3\text{mg/g}$ 、过氧化值 $\leq 0.50\text{g}/100\text{g}$ （熟制坚果仁）、大肠菌群（ $n=5, c=1, m=10\text{CFU/g}, M=100\text{CFU/g}$ ）、霉菌 $\leq 25\text{CFU/g}$ ；依据 GB2761《食品安全国家标准 食品中真菌霉毒素限量》制定黄曲霉毒素 $B_1 \leq 5.0\mu\text{g}/\text{kg}$ ；依据 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定铅 $\leq 0.18\text{mg}/\text{kg}$ ；依据 GB29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定致病菌：沙门氏菌（ $n=5, c=0, m=0$ ）、金黄色葡萄球菌（ $n=5, c=1, m=100\text{CFU/g}, M=1000\text{CFU/g}$ ）；净含量按 JJF1070 的规定执行。

产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况

感官按照 GB19300 规定的方法测定；酸价按 GB5009.229 规定的方法测定；过氧化值按 GB5009.227 规定的方法测定；大肠菌群按 GB4789.3 平板计数法规定方法测定，霉菌按 GB4789.15 规定方法测定；黄曲霉毒素 B_1 按 GB5009.22 规定方法测定；铅按 GB 5009.12 规定的方法测定；沙门氏菌按 GB4789.4 规定方法测定，金黄色葡萄球菌按 GB4789.10 规定方法测定。净含量按 JJF1070 的规定执行。

产品按照本标准规定的方法进行验证后，各项指标符合本企业标准规定要求

与有关法律、法规和强制性标准的关系，企业标准比较情况说明（详细说明企业标准制定过程中与相关国家标准、地方标准比较情况）符合：《中华人民共和国食品安全法》及《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国标准化法》、《食品安全企业标准备案办法》、GB 5749《生活饮用水卫生标准》、GB19300《食品安全国家标准 坚果与籽实食品》、GB2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》

本标准低于国家（行业、地方）推荐性标准的原因

本标准中所制定的铅指标严于国家标准，铅 $\leq 0.18\text{mg}/\text{kg}$ （国家标准中铅 $\leq 0.2\text{mg}/\text{kg}$ ），企业降低铅指标，通过一、从原料采购进行控制，要求供货方提供合格证明材料；二是严格控制生产加工过程，设备设施均采用不锈钢材质。

备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明

本标准在新疆生产建设兵团卫生健康委员会网站备案。

附件1:

兵团食品安全企业标准备案登记表

食品生产企业名称		新疆西域皇后食品有限公司			
注册地址		新疆乌鲁木齐市头屯河区经济技术开发区兵团工业园蔷薇三街3号4#软件研发楼1单元102室			
法定代表人/负责人		赵善高	联系电话	18999950227	
企业备案事项联系人		郝秀梅	联系电话	15276620186	
企业标准名称		芝麻阿胶固元糕	企业标准编号	Q/XYHH0003S-2025	
适用的食品类别与代码		食品分类号是：04.05.02.01（坚果和籽类） （在GB 2760附录E中的食品类别与代码）			
食品安全相关内容	严于食品安全国家标准或新疆维吾尔自治区食品安全地方标准指标	项目	食品安全国家（地方）标准		企业标准指标值
			标准名称（标准号）	项目指标值	
	铅	食品安全国家标准 食品中污染物限量 （GB2762）	≤0.2mg/kg	≤0.18mg/kg	
其他食品安全相关内容		企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应法律法规、食品安全国家标准、食品安全地方标准及相关规定要求。 <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合			
企业自我承诺	<p>一、本企业对所提交的企业标准文本内容及其全部备案资料的真实性、合法性负责，如有不实之处，本企业愿承担全部法律责任。</p> <p>二、本企业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》。本企业违反法律法规及相关规定导致的后果承担全部法律责任。</p> <p>三、企业标准中凡不符合食品安全标准的，以及标准使用中自己发现或他人提出存在确需修改情形的，一经发现即刻修订本企业标准。</p> <p>四、本企业承诺已充分了解《食品安全法》及相关规定，并同意受理机关依法公开企业标准备案信息【备案登记表及企业标准文本（含编制说明）】。</p>				
法定代表人签字：  					

注：上述备案的食品安全内容与食品安全国家标准或者地方标准冲突的该备案自动废止。企业更新标准备案后，原备案自行废止。

新疆生产建设兵团卫生健康委员会制