

# GB/T 23781 《黑芝麻糊质量通则》（征求意见稿）编制说明

## 一、工作简况

### （一）任务来源

根据《国家标准化管理委员会关于下达 2021 年第二批推荐性国家标准计划及相关标准外文版计划的通知》（国标委发〔2021〕23 号），GB/T 23781《黑芝麻糊》列入国家标准修订项目计划，项目编号 20213320-T-469。

### （二）标准主要起草单位及主要起草人

该标准由全国食品工业标准化技术委员会（SAT/TC 64）归口，由中国焙烤食品糖制品工业协会组织起草。

本标准起草单位：

本标准主要起草人：

### （三）主要工作过程

#### 1. 起草阶段

为充分发挥有关部门和企业的作用，增强标准的实用性和合理性，中国焙烤食品糖制品工业协会于 2021 年 10 月征集了标准起草单位，组建起草工作组共同完成标准的修订工作。同时，向黑芝麻糊生产企业发送标准修订征集意见表，了解企业在执行标准中存在的主要问题。

2021 年 12 月 9 日，中国焙烤食品糖制品工业协会在北京组织召开了《黑芝麻糊质量通则》国家标准修订工作启动会暨第一次标准研讨会。考虑到目前疫情防控形势，本次会议采用网络会议形式召开（腾讯会议 会议号：880 931 292，密码 6663），来自起草工作组的 14 位专家和代表参加了会议。会上根据第一轮征集的修订建议，逐条讨论并修改标准文本，形成标准第一次研讨会修改稿。此外，会议还明确了标准制定原则、工作计划及进度安排，并根据会议讨论需进一步研究解决的问题做了安排。本次会议提出将黑芝麻糊按黑芝麻添加量分为 3 个等级，需各单位提供相关数据。

2022 年 3 月~6 月，起草组工作组根据第一次会议安排，对相关产品开展检验，并将试验数据及相关标准修改建议反馈至中国焙烤食品糖制品工业协会。

2022 年 8 月 3 日，中国焙烤食品糖制品工业协会组织召开了《黑芝麻糊质量通则》国家标准修订工作第二次标准研讨会。考虑到目前疫情防控形势，本次会议采用网络会议形式召开（腾讯会议，会议号：131-995-816）。来自起草工作组的 12 位专家和代表参加了会议。

会上对第二轮提出的修改建议进行处理，并根据处理意见修改完善《黑芝麻糊质量通则》（征求意见稿）标准文本和编制说明。根据各起草单位提供的数据，黑芝麻添加量与脂肪含量、蛋白质含量无线性相关性，因此本次修订黑芝麻糊不再分等级。

此外，起草工作组通过电话、邮件、微信等多种方式开展总糖检验方法等相关意见讨论。2022年9月，协会根据起草工作组的修改建议，整理出标准征求意见稿，并在微信工作群中再次确认后，提交全国食品工业标准化技术委员会(TC64)秘书处公开征求意见。

## 2. 征求意见阶段

## 3. 审查阶段

## 4. 报批阶段

二、国家标准编制原则和确定国家标准主要内容的依据，修订国家标准时，应增列新旧国家水平的对比

### （一）标准编制原则

本标准依据《食品安全法》、《标准化法》、《国家标准管理办法》、GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》、GB/T 20000《标准化工作指南》系列标准、GB/T 20001《标准编写规则》系列标准等编写。

标准的编制以科学技术为依据，结合企业实际生产情况，收集生产企业建议和意见，确保标准具有科学性、可操作性、先进性。

### （二）确定国家标准主要内容的依据

#### 1. 标准名称

因为国家质量推荐性标准开展的清理工作，要求删除标准文本中的安全指标，标准不再是一个完整的产品标准。所以标准名称修改为“黑芝麻糊质量通则”。

#### 2. 规范性引用文件

根据标准修改文本，删除、增加或更新相关引用文件。

#### 3. 术语和定义

##### （1）修改“黑芝麻糊”定义

2009版中，黑芝麻糊的定义：以黑芝麻糊（添加量不低于10%）、大米、小麦粉、白砂糖或淀粉糖（添加或不添加）等为主要原料，添加辅料，经加工制成的粉状食品。

随着消费者对产品状态、形态需求以及健康发展趋势，产品可选择添加或不添加大米、小麦粉或其他五谷杂粮，所以本次修订对黑芝麻糊的主要原料不做限制；此外，随着原料的多样化，产品状态可以是粉状或颗粒状或块状等，对产品的形状也不再限制。

本次修订将“黑芝麻糊”定义修改为：以黑芝麻（添加量不低于 10%）为主要原料，添加一种或几种其他原料，经加工制成可冲调的食品。

#### 4. 要求

##### (1) 原辅料要求

2009 版标准具体列出了几类原辅料及其执行标准，鉴于用于黑芝麻糊可选择的原辅料较多，不能穷尽；本次修订，除保留“黑芝麻的质量要求外”，其他原料要求不再一一列出，修改为“应符合国家相关规定”。

##### (2) 感官要求

随着新产品的开发，黑芝麻糊的色泽、组织形态、冲调性等感官要求有新的变化，本次标准修订，修改了“色泽、组织形态、冲调性”的表述。详见表 1。

表 1 感官要求

项目	要求
色泽	呈灰黑色或产品特有的色泽
滋味及气味	具有该品种应有的滋味及气味，无焦糊及其他异味
组织形态	呈该产品应有的组织形态，无霉变
杂质	无正常视力可见外来异物
冲调性	冲调后可呈糊状

##### (2) 理化要求

标准修订第一次研讨会，起草组提出将黑芝麻糊按黑芝麻添加量分为 3 个等级。根据各起草单位提供的数据，共收集了 3 家生产企业的 17 个数据，黑芝麻添加量最大值 27g/100g，最小值是 10g/100g，平均值是 17.7g/100g。经汇总处理分析，黑芝麻添加量与脂肪含量、蛋白质含量无线性相关性；此外，并不是黑芝麻添加量越高，黑芝麻糊质量越高。因此本次修订黑芝麻糊不再分等级。

##### ①水分

本次共收集了 76 个水分数据，最大值 8.7 g/100g，最小值 1.1 g/100g，平均值 5.6g/100g，其中，28 个产品水分数据大于 2009 版规定（≤7%），这些产品主要配料为大米熟化粉、黑芝麻、麦芽糊精和木糖醇，水分相对比较高的是大米熟化粉和麦芽糊精，大米熟化粉大概 8~10%的水分，部分产品配料占比 50%左右，再加上其它物料的水分就容易超过 7%了；考虑

到黑芝麻糊产品的创新发展，同时，参考 GB 19640-2016 《食品安全国家标准 冲调谷物制品》中“其他（除纯麦片、纯藕粉）”水分 $\leq 10$  g/100g；因此本次标准修订，将“黑芝麻糊”水分修改为 $\leq 10$  g/100g”。

此外，有些黑芝麻糊加果冻、红豆包、珍珠包等伴侣以丰富产品口感，水分指标不适用于这些产品，因此，本次修订增加脚注“水分要求仅适用于可冲调成液体的固体部分”。

### ②总糖

本次共收集了3家生产企业的18个样品总糖数据（含低糖产品），最大值45g/100g，最小值0.2 g/100g，平均值14.5g/100g，本次收集的总糖数据均低于2009版规定（ $\leq 60\%$ ）。本次修订，总糖指标保持不变。

### ③脂肪

本次共收集了生产企业的117个样品脂肪数据，最大值13g/100g，最小值5.8 g/100g，平均值8.9g/100g，其中108个样品（占92.3%）脂肪数据大于2009版规定（ $\geq 4\%$ ）。本次修订，脂肪指标保持不变。

### ④蛋白质

本次共收集了生产企业的117个样品蛋白质数据，最大值11.4g/100g，最小值4.0g/100g，平均值6.7g/100g，其中，112个样品（95.7%）的蛋白质数据大于2009版规定（ $\geq 5\%$ ）。本次修订，蛋白质指标保持不变。

综上，理化指标中最终修改为：

表2 理化指标

项目		指标
水分 <sup>a</sup> /（g/100g）	$\leq$	10
总糖（以葡萄糖计）/%	$\leq$	60
脂肪/（g/100g）	$\geq$	4.0
蛋白质/（g/100g）	$\geq$	5.0
<sup>a</sup> 水分要求仅适用于可冲调成液体的固体部分		

(3) 根据国家质量推荐性标准开展的清理工作要求，删除“表2 理化要求”中的安全指标（酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B<sub>1</sub>）、“4.4 污染物、微生物指标”、“4.5 食品添加剂和食品营养强化剂要求”。

(4) 增加净含量的要求：预包装产品应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

## 5. 检验方法

### (1) 总糖

2009 版中总糖测定方法引用的 5009.7 和 5009.8 版本均已废止。本次修订,根据 5009.7 和 5009.8 调整了计算公式。同时,增加总糖检验方法中获取上清液的方法,将试样的“静置沉淀”修改为“静置沉淀或离心 10min”,并进行了验证,所得数据均在允许误差范围内,见表 3。

表 3 总糖检验方法

样品编号	静置沉淀 总糖(以葡萄糖计) /(g/100g)	离心 总糖(以葡萄糖 计)/(g/100g)	离心转速	允许差/%
1	20.72	21.53	4000r	3.8
2	6.11	6.32	4000r	3.4
3	26.72	26.25	4000r	-1.8
4	25.55	25.89	4000r	1.3
5	4.03	4.22	4000r	4.6
6	28.50	28.50	3000r	0.0
7	32.60	32.90	3000r	0.9
8	14.87	14.74	3000r	-0.9

### (2) 净含量

目前,国内已有专门的计量标准规定了定量包装商品净含量计量检验过程的抽样、检验和评价等活动的要求和程序。所以本次修订,增加净含量检验方法“JJF 1070-2005 《定量包装商品净含量计量检验规则》”。

(3) 根据国家质量推荐性标准开展的清理工作要求,删除相应安全指标的检验方法,删除“5.2.5 酸价、5.2.6 过氧化值、5.2.7 黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>”检验方法。

## 6. 检验规则

### (1) 组批与抽样

根据行业实际情况,修改了组批、抽样数量的要求和表述。

### (2) 出厂检验

根据国家质量推荐性标准开展的清理工作要求,修改了出厂检验项目。

### (3) 判定规则

根据国家质量推荐性标准开展的清理工作要求,按照清理工作给出的范本修改。

## 7. 标志、包装、运输及贮存

根据国家质量推荐性标准开展的清理工作要求,删除提及的食品安全国家标准,如 GB

7718、GB 13432。

### 三、主要试验（或验证）的分析、综述报告、技术经济论证，逾期的经济效果

本次主要分析了黑芝麻糊的水分、总糖、脂肪、蛋白质数据，并在第2部分分析说明。

### 四、采用国际标准和国外先进标准的程度，以及与国际、国外同类标准水平的对比情况，或与测试的国外样品、样机的有关数据对比情况；

国际食品法典 Codex standard、欧盟、澳大利亚、新西兰、美国 FDA、加拿大、日本、韩国、台湾和香港等国家/地区相关标准，均无黑芝麻糊相关产品标准。

### 五、与有关的现行法律、法规和强制性国家标准的关系；

本标准是对 GB/T 23781-2009 的修订。本标准的修订符合现行法律法规和强制性国家标准。

该标准制定过程中参考的国内相关标准有：GB 19640-2016 《食品安全国家标准 冲调谷物制品》、GB/T 11761-2021 《芝麻》

### 六、重大分歧意见的处理经过和依据

无

### 七、国家标准作为强制性国家标准或推荐性国家标准的建议；

建议以推荐性国家标准发布。

### 八、贯彻国家标准的要求和措施建议（包括组织措施、技术措施、过渡办法等内容）

建议由全国食品工业标准化技术委员会组织推进标准的宣贯实施。建议发布后，过渡期为24个月。

### 九、废止现行有关标准的建议

本标准发布后，原标准 GB/T 23781-2009 《黑芝麻糊》废止。

### 十、其他应予说明的事项

标准计划项目原标准名称《黑芝麻糊》，因为国家质量推荐性标准开展的清理工作，要求删除标准文本中的安全指标，标准不再是一个完整的产品标准。所以标准名称修改为“黑芝麻糊质量通则”。

《黑芝麻糊质量通则》起草工作组

2022年8月25日