



412391S-2021



河南大树食品科技有限公司企业标准

Q/HDS 0005S-2021

食圆

2021-10-08 发布

2021-10-08 实施

河南大树食品科技有限公司 发布

前 言

本标准附录 A、B 为规范性附录。

本标准由河南大树食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：王丽军、邵海欣、姬继伟、徐志晶、张慧萍、秦登怀。

H N
Q B

食圆

1 范围

本标准规定了食圆的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黑芝麻、黑豆、黑米、红豆、赤小豆、燕麦、小米、大米、麦芽、薏米的一种或多种为主要原料，加或不加花生、山药、山楂、核桃仁、白芝麻、黄精、杏仁、黑枣、黑木耳、猴头菇、酸枣仁、沙棘、白扁豆、桂圆、鸡内金、莲子、桑椹、茯苓、芡实、红枣、橘皮（陈皮）、黑枸杞粉、枸杞、重瓣红玫瑰花碎、速溶玫瑰花粉（重瓣红玫瑰花、麦芽糊精）、甜菜根汁粉、人参（人工种植，五年以下）、白芷、百合、阿胶、乳矿物盐、乳粉中的一种或几种，经或不经烘干或炒制、粉碎或不粉碎、混合，加入蜂蜜、低聚果糖浆、低聚异麦芽糖（浆）、果葡糖浆、赤藓糖醇、麦芽糖（浆）、冰糖糖浆（蔗糖糖浆）中的一种或几种（熬制或不熬制），经混合、成型、暂存、包装而成的食圆。

根据原辅料加入的不同，分为不同产品：黑芝麻食圆、玫瑰黑芝麻食圆、阿胶红枣枸杞黑芝麻食圆、红豆薏米食圆、山楂鸡内金食圆、山药八珍食圆。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 黑芝麻、白芝麻、花生、核桃仁 应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.2 黑豆、黑米、红豆、赤小豆、燕麦、小米、大米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 杏仁、黑枣、酸枣仁、沙棘、黄精、白扁豆、桂圆、麦芽、山药、山楂、鸡内金、莲子、桑椹、茯苓、芡实、橘皮（陈皮）、白芷、百合、薏米、阿胶应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。
- 2.1.4 黑木耳、猴头菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.5 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.6 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.7 重瓣红玫瑰花碎应符合 GH/T 1091 的规定。
- 2.1.8 速溶玫瑰花粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.9 甜菜根汁粉应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.10 人参（人工种植，五年以下）应符合原卫生部 2012 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.11 乳矿物盐应符合原卫生部 2009 年 18 号公告的规定。
- 2.1.12 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.13 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.14 低聚异麦芽糖（浆）、果葡糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.15 低聚果糖浆应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.16 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

2.1.17 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.18 麦芽糖（浆）应符合 GB/T 20883和GB 15203的规定。

2.1.19 黑枸杞粉应符合附录 A 的规定。

2.1.20 冰糖糖浆（蔗糖糖浆）应符合附录 B 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	随机抽取样品 1 份，倒入洁净的白瓷盘中，在室内自然光下用肉眼观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味，不应有酸败、哈喇等异味	
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）	≤ 25	GB 5009.3
酸价 ^a （以脂肪计）（KOH）/（mg/g）	≤ 5	GB 5009.229
过氧化值 ^a （以脂肪计）/（g/100g）	≤ 0.25	GB 5009.227
铅*（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.18	GB 5009.12
展青霉素 ^b /（μg/kg）	≤ 20	GB 5009.185
黄曲霉毒素 B ₁ /（μg/kg）	≤ 5.0	GB 5009.22
* 铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
^a 适用于以黑芝麻为主要原料的产品。		
^b 仅适用于添加山楂的产品检验。		

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 ^a 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	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
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（第二法）
霉菌/（CFU/g）≤	150				GB 4789.15
a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

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

食品添加剂限量应符合 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；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、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A
(规范性要求)
黑枸杞粉的质量要求

A.1 原料来源

本规定适用于以黑枸杞为原料经榨汁、过滤，浓缩，喷雾干燥，粉碎，过筛，包装而成的黑枸杞粉。

A.2 指标要求

指标要求应符合表 A.1 的规定。

表 A.1 指标要求

项目		指标	检验方法
感官要求	色泽	具黑枸杞粉应有的色泽，及调配后应有的色泽	取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
	气、滋味	具有产品应有气、滋味	
	组织形态	粉末状	
	杂质	无正常视力可见外来杂质	
理化要求	水分，g/100g	≤ 8.0	GB 5009.3
	铅(以Pb计)，mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12
微生物要求	菌落总数，CFU/g	≤ 1000	GB 4789.2
	大肠菌群，CFU/g	≤ 10	GB 4789.3
	霉菌，CFU/g	≤ 25	GB 4789.15
	酵母，CFU/g	≤ 25	
	志贺氏菌，/25g	不得检出	GB 4789.5
	沙门氏菌，/25g	不得检出	GB 4789.4
	金黄色葡萄球菌，/25g	不得检出	GB 4789.10

附录 B

(规范性要求)

冰糖糖浆（蔗糖糖浆）的质量要求

B.1 原料来源

本规定适用于以白砂糖、金砂糖、黄砂糖、绵白糖、赤砂糖、红糖、黑糖、冰片糖、冰糖及其中间制品的一种或几种为原料，经过加工或转化工艺制炼而成的液体糖。

B.2 指标要求

指标要求应符合表 B.1 的规定。

表 B.1 指标要求

项目		指标	检验方法
感官要求	色泽	具有各品种固有的色泽	取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
	气、滋味	具有产品应有气、滋味	
	组织形态	粘稠状液	
	杂质	无正常视力可见外来杂质	
理化要求	干物质（固形物）含量，% ≥	65	GB/T 20885 中 6.2
	总糖分（蔗糖分+还原糖分），% ≥	65	QB/T 2343.2
	pH 值	3.0—8.0	GB/T 20885 中 6.4
	总砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11
	铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.4	GB 5009.12

编制说明

本标准适用于以黑芝麻、黑豆、黑米、红豆、赤小豆、燕麦、小米、大米、麦芽、薏米的一种或多种为主要原料，加或不加花生、山药、山楂、核桃仁、白芝麻、黄精、杏仁、黑枣、黑木耳、猴头菇、酸枣仁、沙棘、白扁豆、桂圆、鸡内金、莲子、桑椹、茯苓、芡实、红枣、橘皮（陈皮）、黑枸杞粉、枸杞、重瓣红玫瑰花碎、速溶玫瑰花粉（重瓣红玫瑰花、麦芽糊精）、甜菜根汁粉、人参（人工种植，五年以下）、白芷、百合、阿胶、乳矿物盐、乳粉中的一种或几种，经或不经烘干或炒制、粉碎或不粉碎、混合，加入蜂蜜、低聚果糖浆、低聚异麦芽糖（浆）、果葡糖浆、赤藓糖醇、麦芽糖（浆）、冰糖糖浆（蔗糖糖浆）中的一种或几种（熬制或不熬制），经混合、成型、暂存、包装而成的食圆。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，参照 GB 7099《食品安全国家标准 糕点、面包》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南大树食品科技有限公司