



412755S-2021



洛阳农庄食品有限公司企业标准

Q/LNS 0001S-2021

桂圆制品

2021-11-17 发布

2021-11-17 实施

洛阳农庄食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳农庄食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：陈东红。

H N

Q B

桂圆制品

1 范围

本标准规定了桂圆制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以桂圆为原料，加入人参（人工种植 5 年及 5 年以下）（经粉碎）或其粉，加入玉竹、姜、桃仁、桑椹、大枣、枸杞、莱菔子、甘草、茯苓、山药、益智仁、覆盆子、丁香、刀豆、佛手、代代花、肉豆蔻、龙眼肉、莲子、木瓜、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、黑芝麻中的一种或多种，经预处理，加入黄酒浸泡、加入或不加入白砂糖、蜂蜜，经蒸制或熬制、包装加工而成的桂圆制品。

根据加入辅料不同可分为不同产品。

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 桂圆应符合 GB 16325 的规定。

2.1.3 人参粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.4 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合卫计委关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（2012 年第 17 号）的规定。

2.1.5 姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.6 桃仁、桑椹、玉竹、大枣、枸杞、莱菔子、甘草、茯苓、山药、益智仁、覆盆子、丁香、刀豆、佛手、代代花、肉豆蔻、龙眼肉、莲子、木瓜应符合《中华人民共和国药典》（2020 年版一部）的规定。

2.1.7 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.8 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫计委关于批准 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（2010 年第 3 号）的规定。

2.1.9 黄酒应符合 GB 2758 的规定。

2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.11 蜂蜜应符合 GB 14963 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	半固态浓稠状	取适量样品，置于洁净白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，并嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
色 泽	褐色至深褐色	
气、滋味	具有产品应有的气滋味，味甜，无异味	
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	≤ 65	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12

*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/g	≤	20			GB 4789.15
酵母, CFU/g	≤	20			GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4

a 样品的采样及处理按 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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以桂圆为原料，加入人参（人工种植 5 年及 5 年以下）（经粉碎）或其粉，加入玉竹、姜、桃仁、桑椹、大枣、枸杞、莱菔子、甘草、茯苓、山药、益智仁、覆盆子、丁香、刀豆、佛手、代代花、肉豆蔻、龙眼肉、莲子、木瓜、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、黑芝麻中的一种或多种，经预处理，加入黄酒浸泡、加入或不加入白砂糖、蜂蜜，经蒸制或熬制、包装加工而成的桂圆制品。

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》的规定，参照相关标准制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 中的规定。

洛阳农庄食品有限公司

Q B