



412815S-2021



河南慧世康药业有限公司企业标准

Q/HHY 0003S-2021

食圆

2021-11-22 发布

2021-11-22 实施

河南慧世康药业有限公司 发布

前 言

本标准由河南慧世康药业有限公司提出并起草。

本标准起草人：张静。

HN
QB

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、白芝麻、黑豆、红豆、赤小豆、燕麦、黑米、小米、大米、麦芽、薏米、糯米、燕麦片、花生、山药、核桃仁中的一种或几种为主要原料，添加或不添加红枣、黑枣、山楂、黄精、杏仁（甜、苦）、酸枣仁、沙棘、白扁豆、桂圆、鸡内金、莲子、桑椹、茯苓、芡实、橘皮（陈皮）、枸杞、姜、紫苏、百合、阿胶、黑木耳、猴头菇、羊肚菌粉、黑枸杞（粉碎）、椰浆粉、椰蓉、莲子（粉碎）、菊粉、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、火龙果干中的一种或几种为原料，经粉碎或不粉碎、混合，加入蜂蜜、红糖、结晶果糖、低聚果糖浆、低聚异麦芽糖（浆）、果葡糖浆、赤藓糖醇、麦芽糖（浆）、黄原胶、乳粉、乳矿物盐、食用盐中的一种或几种，经熬制、成型、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、桑椹芝麻食圆、陈皮山楂食圆、紫苏薏米食圆、乳钙果芝麻食圆、椰浆黑芝麻食圆、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、核桃仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.2 黑豆、红豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 燕麦应符合 LS/T 3260 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 薏米应符合 GB 2715 的规定。

2.1.7 大米、糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.8 燕麦片应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。

2.1.9 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.10 麦芽、赤小豆、山药、红枣、黑枣、山楂、黄精、杏仁（甜、苦）、酸枣仁、沙棘、白扁豆、桂圆、鸡内金、莲子、桑椹、茯苓、芡实、橘皮（陈皮）、枸杞、姜、紫苏、百合、白芷、阿胶应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.11 黑木耳、猴头菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.12 黑枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.13 椰浆粉、椰蓉应符合 DB46/T 69 的规定。

2.1.14 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。

- 2.1.15 菊粉应符合原卫生部《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》[2009]5号的规定。
- 2.1.16 重瓣红玫瑰花碎应符合原卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。
- 2.1.17 速溶玫瑰花粉（重瓣红玫瑰花、麦芽糊精）应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.18 甜菜根汁粉应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.19 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。
- 2.1.20 火龙果干应清洁、卫生、无病虫害、无霉变、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.21 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.22 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.23 结晶果糖应符合 GB/T 26762 的规定。
- 2.1.24 低聚果糖浆应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.25 低聚异麦芽糖（浆）GB/T 20881和GB 15203的规定。
- 2.1.26 果葡糖浆应符合GB/T 20882和 GB 15203的规定。
- 2.1.27 赤藓糖醇应符合GB 26404 的规定。
- 2.1.28 麦芽糖（浆）应符合 GB/T 20883和GB 15203的规定。
- 2.1.29 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.30 乳粉应符合GB 19644 的规定。
- 2.1.31 乳矿物盐应符合原卫生部 2009 年 18 号公告的规定。
- 2.1.32 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.33 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.34 羊肚菌粉应符合 GB/T 29602 和 GB7096 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）	≤ 45	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
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤	0.5	GB 5009.11
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、白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
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

食品添加剂的使用应符合 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；兽药残留限量应符合 GB 31650 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、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以黑芝麻、白芝麻、黑豆、红豆、赤小豆、燕麦、黑米、小米、大米、麦芽、薏米、糯米、燕麦片、花生、山药、核桃仁中的一种或几种为主要原料，添加或不添加红枣、黑枣、山楂、黄精、杏仁（甜、苦）、酸枣仁、沙棘、白扁豆、桂圆、鸡内金、莲子、桑椹、茯苓、芡实、橘皮（陈皮）、枸杞、姜、紫苏、百合、阿胶、黑木耳、猴头菇、羊肚菌粉、黑枸杞（粉碎）、椰浆粉、椰蓉、莲子（粉碎）、菊粉、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、火龙果干中的一种或几种为原料，经粉碎或不粉碎、混合，加入蜂蜜、红糖、结晶果糖、低聚果糖浆、低聚异麦芽糖（浆）、果葡糖浆、赤藓糖醇、麦芽糖（浆）、黄原胶、乳粉、乳矿物盐、食用盐中的一种或几种，经熬制、成型、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，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。

河南慧世康药业有限公司