



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。

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、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GB 7096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