



413122S-2021



洛阳采方本草医药技术研究院有限公司企业标准

Q/LYCF 0003S-2021

食圆

2021-12-16 发布

2021-12-16 实施

洛阳采方本草医药技术研究院有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳采方本草医药技术研究院有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘艳芳、张少博、王新胜、崔新刚。

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。

本标准适用于以芝麻、红豆的一种为主要原料，添加或不添加山楂、黑豆、黑米、黄精、桑椹、蔓越莓、山药、枸杞子、薏米、茯苓、砂仁、赤小豆、芡实、莲子、人参（人工种植、五年以下）、陈皮、白扁豆、鸡内金、菊花（杭白菊、贡菊中的一种或几种）、金银花、龙眼肉、雪莲培养物（干品）、甘草、荷叶、红枣、重瓣红玫瑰、代代花、丹凤牡丹花、花生仁、核桃仁、黑枸杞中的一种或多种，经蒸制、烘干或炒制、粉碎后混匀，加入蜂蜜、低聚果糖的一种或多种辅料，混合、成型、包装加工而成的食圆。

根据原料不同分为：芝麻食圆、红豆食圆、桑椹食圆、黄精食圆、山药食圆。

2 要求

2.1 原辅料要求

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

2.1.2 红豆、黑豆应符合 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 山楂、黄精、桑椹、山药、枸杞子、薏米、茯苓、砂仁、赤小豆、芡实、莲子、陈皮、白扁豆、鸡内金、菊花、金银花、龙眼肉、甘草、荷叶、代代花应符合《中华人民共和国药典》（2020 年版一部）的规定。

2.1.5 人参（人工种植、5 年以下）应符合原卫生部《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。

2.1.6 雪莲培养物（干品）应符合原卫生部《关于批准金花茶、显脉旋覆花（小黑药）等 5 种物品为新资源食品的公告》（2010 年 第 9 号）的规定。

2.1.7 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.8 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 丹凤牡丹花应符合原卫生部《关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告》（2013 年 第 10 号）的规定。

2.1.10 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.11 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。

2.1.12 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.13 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

2.1.14 蔓越莓、黑枸杞应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 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	球形或卵圆形	随机抽取样品 1 份，倒入洁净烧杯中，在室内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	棕褐色至黑褐色	
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	≤ 20.0	GB 5009.3
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
展青霉素 ^a , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

注：*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。
a仅适用于原料中有山楂的产品。

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 ¹	10 ⁵	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 ≤	150				GB 4789.15
沙门氏菌, /25 g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10

注：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 生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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；兽药残留限量应符合 GB 31650 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、菌落总数、大肠菌群检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以芝麻、红豆的一种为主要原料，添加或不添加山楂、黑豆、黑米、黄精、桑椹、蔓越莓、山药、枸杞子、薏米、茯苓、砂仁、赤小豆、芡实、莲子、人参（人工种植、五年以下）、陈皮、白扁豆、鸡内金、菊花（杭白菊、贡菊中的一种或几种）、金银花、龙眼肉、雪莲培养物（干品）、甘草、荷叶、红枣、重瓣红玫瑰、代代花、丹凤牡丹花、花生仁、核桃仁、黑枸杞中的一种或多种，经蒸制、烘干或炒制、粉碎后混匀，加入蜂蜜、低聚果糖的一种或多种辅料，混合、成型、包装加工而成的食圆。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。

洛阳采方本草医药技术研究院有限公司