



411698S-2021



河南福满格新概念实业有限公司企业标准

Q/HFS 0003S-2021

黑枸杞鹿胶食圆

2021-07-24 发布

2021-07-24 实施

河南福满格新概念实业有限公司 发布

前 言

本标准由河南福满格新概念实业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：蒋广辉。

H N

Q B

黑枸杞鹿胶食圆

1 范围

本标准规定了黑枸杞鹿胶食圆的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黑枸杞、鹿皮胶为原料，经九次蒸制、九次干燥、打粉，辅以黑芝麻、黑豆、人参（人工种植5年及5年以下）、陈皮、食用盐、阿胶、黄精、桑葚、重瓣红玫瑰、酸枣仁、茯苓中的一种或多种，经蒸制或不蒸制、干燥或不干燥、打粉、混合、加入蜂蜜拌匀、定型、包装加工而成的黑枸杞鹿胶食圆。

根据原辅料不同，产品分为不同品种。

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 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.3 黑豆应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 人参（人工种植5年及5年以下）应符合原卫生部2010年第3号公告的规定。

2.1.5 重瓣红玫瑰应清洁、卫生、无污染、无虫害，并符合原卫生部2012年第17号公告、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.6 黄精、陈皮、阿胶、桑葚、酸枣仁、茯苓应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.7 鹿皮胶应符合 T/CAAA 042 的规定。

2.1.8 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

2.1.9 黑枸杞应清洁、卫生、无污染、无虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.10 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	圆球状	从样品中取出1袋，将本品倒入白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5	GB 5009.22
*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 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, /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
^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

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。

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

本标准适用于以黑枸杞、鹿皮胶为原料，经九次蒸制、九次干燥、打粉，辅以黑芝麻、黑豆、人参（人工种植5年及5年以下）、陈皮、食用盐、阿胶、黄精、桑葚、重瓣红玫瑰、酸枣仁、茯苓中的一种或多种，经蒸制或不蒸制、干燥或不干燥、打粉、混合、加入蜂蜜拌匀、定型、包装加工而成的黑枸杞鹿胶食圆。

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。

河南福满格新概念实业有限公司

Q B