



411699S-2021



河南福满格新概念实业有限公司企业标准

Q/HFS 0004S-2021

黑枸杞黄精食圆

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

黑枸杞黄精食圆

1 范围

本标准规定了黑枸杞黄精食圆的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黑枸杞、黄精为原料，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、鹿皮胶、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黄精食圆。

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 ⁴	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 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 GB2760 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、黄精为原料，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、鹿皮胶、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黄精食圆。

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