



410237S-2022



洛阳珍医堂食品科技有限公司企业标准

Q/LZS 0006S-2022

食圆

2022-01-24 发布

2022-01-24 实施

洛阳珍医堂食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳珍医堂食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：郝国平。

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、糯米中的一种或两种为主要原料，加入或不加入黑豆、黑米、小米、山药、麦芽、茯苓、山楂、大枣、鸡内金、黄精、桑椹，经挑拣、清洗或不清洗、炒制或不炒制、蒸制或不蒸制、干燥或不干燥、粉碎，加入蜂蜜，经混合、成型、包装加工而成的食圆。

根据原辅料不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 黑芝麻、黑豆、山楂、麦芽、鸡内金、大枣、山药、茯苓、黄精、桑椹应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.2 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 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	随机抽取样品 1 份，倒入无色烧杯中，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	灰褐色、浅棕色或者棕褐色	
气、滋味	具有原料物质应有的气、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， %	≤ 20	GB 5009. 3
总糖（以还原糖计）， %	≤ 75	GB 5009. 7
酸价（以脂肪计）（KOH）， mg/g	≤ 5. 0	GB 5009. 229
过氧化值（以脂肪计）， g/100g	≤ 0. 25	GB 5009. 227
总砷（以 As 计）， mg/kg	≤ 0. 3	GB 5009. 11
*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 GB2762 的规定。			
a 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 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
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

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。

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

本标准适用于以黑芝麻、糯米中的一种或两种为主要原料，加入或不加入黑豆、黑米、小米、山药、麦芽、茯苓、山楂、大枣、鸡内金、黄精、桑椹，经挑拣、清洗或不清洗、炒制或不炒制、蒸制或不蒸制、干燥或不干燥、粉碎，加入蜂蜜，经混合、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。

洛阳珍医堂食品科技有限公司