



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	
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	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

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 , $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	5.0	GB 5009. 22
展青霉素 ^a , $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	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 \leq			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

