



410947S-2022



河南妙药集团健康产业有限公司企业标准

Q/HMY 0001S-2022

复合食圆

2022-04-19 发布

2022-04-19 实施

河南妙药集团健康产业有限公司 发布

前 言

本标准由河南妙药集团健康产业有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘岩红。

H N

Q B

复合食圆

1 范围

本标准规定了复合食圆的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以熟黑芝麻粉、熟黑豆粉、熟黑米粉、山药粉、熟薏米粉、熟红豆粉、熟大麦粉中的一种或几种为主要原料，辅以麦芽糖浆、蜂蜜、红糖、黑糖中的一种或几种，再添加或不添加黄精粉、枸杞粉、黑枣粉、桑葚粉、核桃仁粉、山楂粉、酸枣仁粉、黑枸杞粉、红枣粉、花生粉、姜粉、决明子粉、荷叶粉、甘草粉、桑叶粉、蒲公英粉、橘皮粉、薄荷粉、金银花粉中的一种或几种，经加水熬糖或（和）蜂蜜、搅拌混合、成型、包装加工而成的复合食圆。

根据原辅料不同分为不同产品类型：黑芝麻复合食圆、酸枣仁复合食圆、红豆薏米复合食圆、山楂复合食圆、桑葚复合食圆、核桃复合食圆、红豆红枣复合食圆、姜糖复合食圆、黑豆山药复合食圆。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 熟黑芝麻粉、核桃仁粉、花生粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.2 麦芽糖浆应符合 GB 15203 和 GB/T 20883 的规定。

2.1.3 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.4 红糖、黑糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.5 熟黑豆粉、熟黑米粉、熟薏米粉、熟红豆粉、熟大麦粉应符合 GB 19640 的规定。

2.1.6 山药粉、枸杞粉、黑枣粉、桑葚粉、酸枣仁粉、山楂粉、黑枸杞粉、红枣粉、姜粉、黄精粉、决明子粉、荷叶粉、甘草粉、桑叶粉、蒲公英粉、橘皮粉、薄荷粉、金银花粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.7 生产用水应符合 GB 5749 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	软固态，具有本品应有的形状	从样品中取出适量，倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品应具有色泽	
气、滋味	具有产品特有气味和滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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	≤ 25	GB 5009.3

总糖, g/100g	≤	45	GB/T 20977
酸价 ^a (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
铅* (以Pb计), mg/kg	≤	0.16	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
展青霉素 ^b , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
注1: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定;			
注2: a指标仅适用于主要原料中使用熟黑芝麻粉、核桃仁粉、花生粉的产品; b指标仅适用于添加山楂粉的产品。			

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 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	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
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

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。

3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验应符合国家相关规定。

编制说明

本标准适用于以熟黑芝麻粉、熟黑豆粉、熟黑米粉、山药粉、熟薏米粉、熟红豆粉、熟大麦粉中的一种或几种为主要原料，辅以麦芽糖浆、蜂蜜、红糖、黑糖中的一种或几种，再添加或不添加黄精粉、枸杞粉、黑枣粉、桑葚粉、核桃仁粉、山楂粉、酸枣仁粉、黑枸杞粉、红枣粉、花生粉、姜粉、决明子粉、荷叶粉、甘草粉、桑叶粉、蒲公英粉、橘皮粉、薄荷粉、金银花粉中的一种或几种，经加水熬糖或（和）蜂蜜、搅拌混合、成型、包装加工而成的复合食圆。本标准根据《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。

河南妙药集团健康产业有限公司

H N
Q B