



412556S-2022



平舆县玄坤药业有限公司企业标准

Q/PXK 0002S-2022

---

# 食圆

2022-09-13 发布

2022-09-13 实施

---

平舆县玄坤药业有限公司 发布

## 前 言

本标准由平舆县玄坤药业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张江涛、武建强、汤利。

H N

Q B

# 食圆

## 1 范围

本标准规定了食圆的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以黑芝麻为主要原料，添加或不添加绿豆、黄豆、玉米、燕麦、黑豆、红豆、黑米、赤小豆、刀豆、麦芽糊精、食用葡萄糖、玉米淀粉、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳清粉、白砂糖、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、单、双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠）、薏米、麦芽、茯苓、山楂、大枣（红枣、黑枣）、黄精、桑椹、枸杞子、黑枸杞、桃仁、杏仁、火麻仁、代代花、百合、橘皮（陈皮）、决明子、荷叶、甘草、肉桂、桑叶、蒲公英、薄荷、金银花、砂仁、益智仁、佛手、沙棘、覆盆子、小蓟、芡实、莲子、莱菔子、酸枣仁（炒）、白扁豆、鸡内金、菊花（杭白菊、贡菊、亳菊、怀菊、滁菊）、龙眼肉、阿胶、枳椇子、淡竹叶、菊苣、鱼腥草、藿香、马齿苋、槐花、胖大海、罗汉果、紫苏籽、榧子、青果、白果、昆布、香橼、白芷、木瓜、山药、干姜、玉竹、鲜白茅根、鲜芦根、薏苡仁、桔梗、肉豆蔻、郁李仁、高良姜、生姜、薤白、乌梅、梔子、香薷、淡豆豉、核桃仁、花生仁、玉米须、小麦胚芽、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、芦笋、金桔、人参（人工种植，5年及5年以下）、蜂蜜、大麦、刺梨、蛹虫草、杜仲雄花、丹凤牡丹花、乳清蛋白粉、大豆蛋白粉、鹿鞭、玛咖粉、牡蛎、海参、雨生红球藻、蓝莓、叶黄素酯、白芸豆提取物、黑咖啡、大麦苗粉中的一种或几种，经挑选、清洗或不清洗、炒制或不炒制、熬制或不熬制、蒸制或不蒸制、干燥或不干燥、粉碎或不粉碎，辅入蜂蜜、红糖、低聚果糖、麦芽糖浆、低聚木糖中的一种或几种（熬制或不熬制），混合、成型、包装等工艺加工而成的食圆。

根据配料不同可分为黑芝麻复合食圆、黑豆复合食圆、益生元复合食圆、白芸豆复合食圆、酸枣仁复合食圆、红糖姜枣食圆、红豆薏米食圆、山药鸡内金食圆、山楂鸡内金食圆、人参食圆、人参牡蛎食圆、蛹虫草食圆、茯苓决明子食圆。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 薏米、麦芽、茯苓、山楂、大枣（红枣、黑枣）、黄精、桑椹、枸杞子、黑枸杞、桃仁、杏仁、火麻仁、代代花、百合、橘皮（陈皮）、决明子、荷叶、甘草、肉桂、桑叶、蒲公英、薄荷、金银花、砂仁、益智仁、佛手、沙棘、覆盆子、小蓟、芡实、莲子、莱菔子、酸枣仁（炒）、白扁豆、鸡内金、菊花（杭白菊、贡菊、亳菊、怀菊、滁菊）、龙眼肉、阿胶、枳椇子、淡竹叶、菊苣、鱼腥草、藿香、马齿苋、槐花、胖大海、罗汉果、紫苏籽、榧子、青果、白果、昆布、香橼、白芷、木瓜、山药、干姜、玉竹、鲜白茅根、鲜芦根、薏苡仁、桔梗、肉豆蔻、郁李仁、高良姜、生姜、薤白、乌梅、梔子、香薷、淡豆豉、牡蛎应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。
- 2.1.2 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》卫生部 2010 年第 3 号的规定。

- 2.1.4 小麦胚芽应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.5 芦笋应符合 NY/T 760 的规定。
- 2.1.6 核桃仁、花生仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 人参（人工种植，5 年及 5 年以下）应符合国家卫生部 2012 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.8 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.11 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.12 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.13 金桔应符合 GB/T 33470 的规定。
- 2.1.14 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.15 蛹虫草应符合 GH/T 1240 的规定。
- 2.1.16 杜仲雄花应符合 T/LYCY 010 的规定。
- 2.1.17 大麦应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 刺梨应符合 DB52/T 936 的规定。
- 2.1.19 丹凤牡丹花（*Paeonia ostii* T.Hong et J.X.Zhang）应符合原卫计委公告（2013 年 第 10 号）的规定。
- 2.1.20 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.21 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.22 黑豆、黑米、红豆、赤小豆、燕麦、黄豆、刀豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.23 玉米应符合 GB 1353 的规定。
- 2.1.24 玉米须应符合卫生部关于玉米须有关问题的批复（卫监督函〔2012〕306 号）的规定。
- 2.1.25 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.26 鹿鞭应符合 NY 317 的规定。
- 2.1.27 海参应符合 GB 31602 的规定。
- 2.1.28 玛咖粉应符合原卫生部关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告（2011 年 第 13 号）的规定。
- 2.1.29 雨生红球藻应符合 GB/T 30893 的规定。
- 2.1.30 蓝莓应符合 GB/T 27658 的规定。
- 2.1.31 叶黄素酯应符合 T/CCCMHPIE 1.67 的规定。
- 2.1.32 白芸豆提取物应符合 T/CCCMHPIE 1.26 的规定。
- 2.1.33 黑咖啡应符合 NY/T 605 的规定。
- 2.1.34 大麦苗粉应符合 NY/T 1045 的规定。

- 2.1.35 低聚果糖应符合 GB 1903.40 的规定。
- 2.1.36 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.37 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.38 低聚木糖应符合 GB/T 35545 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.39 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	圆球状	随机抽取样品 1 份，倒入洁净的白瓷盘中，在室内自然光下用肉眼观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有原料固有的混合气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

## 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	≤ 45	GB 5009.3
酸价 <sup>a</sup> (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
过氧化值 <sup>a</sup> (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
展青霉素 <sup>b</sup> , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
甲基汞 <sup>c</sup> (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17

注: \*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a) 适用于以黑芝麻、花生仁为主要原料的产品。

b) 仅适用于添加山楂的产品检验。

c) 仅适用于添加牡蛎、海参的产品检验。

## 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 <sup>a</sup> 及限量	检验方法
-----	-----------------------	------

	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
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
霉菌, CFU/g	≤	150			GB 4789.15
注 1: a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。					
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品数; c 为最大可允许超出 m 的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标最高安全限量值。					

### 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

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

出厂检验项目包括: 感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。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为主要原料，添加或不添加绿豆、黄豆、玉米、燕麦、黑豆、红豆、黑米、赤小豆、刀豆、麦芽糊精、食用葡萄糖、玉米淀粉、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳清粉、白砂糖、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠）、薏米、麦芽、茯苓、山楂、大枣（红枣、黑枣）、黄精、桑椹、枸杞子、黑枸杞、桃仁、杏仁、火麻仁、代代花、百合、橘皮（陈皮）、决明子、荷叶、甘草、肉桂、桑叶、蒲公英、薄荷、金银花、砂仁、益智仁、佛手、沙棘、覆盆子、小蓟、芡实、莲子、莱菔子、酸枣仁（炒）、白扁豆、鸡内金、菊花（杭白菊、贡菊、亳菊、怀菊、滁菊）、龙眼肉、阿胶、枳椇子、淡竹叶、菊苣、鱼腥草、藿香、马齿苋、槐花、胖大海、罗汉果、紫苏籽、榧子、青果、白果、昆布、香橼、白芷、木瓜、山药、干姜、玉竹、鲜白茅根、鲜芦根、薏苡仁、桔梗、肉豆蔻、郁李仁、高良姜、生姜、薤白、乌梅、栀子、香薷、淡豆豉、核桃仁、花生仁、玉米须、小麦胚芽、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、芦笋、金桔、人参（人工种植，5年及5年以下）、蜂蜜、大麦、刺梨、蛹虫草、杜仲雄花、丹凤牡丹花、乳清蛋白粉、大豆蛋白粉、鹿鞭、玛咖粉、牡蛎、海参、雨生红球藻、蓝莓、叶黄素酯、白芸豆提取物、黑咖啡、大麦苗粉中的一种或几种，经挑选、清洗或不清洗、炒制或不炒制、熬制或不熬制、蒸制或不蒸制、干燥或不干燥、粉碎或不粉碎，辅

以入蜂蜜、红糖、低聚果糖、麦芽糖浆、低聚木糖中的一种或几种（熬制或不熬制），混合、成型、包装等工艺加工而成的食圆。根据《中华人民共和国食品安全法》、《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的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

平舆县玄坤药业有限公司