



412624S-2022



南阳市青仁生物科技有限公司企业标准

Q/NQR 0001S-2022

食圆

2022-09-19 发布

2022-09-19 实施

南阳市青仁生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由南阳市青仁生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张芝华 。

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，添加或不添加黑豆、黑米、山药、玉米淀粉、栀子、牡蛎、牛蒡根、金银花、甘草、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）、食用盐中的一种或几种，经挑拣、清洗或不清洗、晾晒或不晾晒、炒制、粉碎或不粉碎、混合，再辅以入蜂蜜、水，混合、搅拌、搓成条状、切成丸状、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、黑豆黑芝麻复合食圆、人参黑芝麻复合食圆、山药黑芝麻复合食圆。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 山药、栀子、牡蛎、金银花、甘草应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.2 牛蒡根应符合 DBS32/019 的规定。

2.1.3 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.4 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。

2.1.5 黑豆、黑米应符合 GB 2715 的规定。

2.1.6 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.7 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.8 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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(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(以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
甲基汞 ^a (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仅适用于添加牡蛎的产品检验。			

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 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

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，添加或不添加黑豆、黑米、山药、玉米淀粉、栀子、牡蛎、牛蒡根、金银花、甘草、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）、食用盐中的一种或几种，经挑拣、清洗或不清洗、晾晒或不晾晒、炒制、粉碎或不粉碎、混合，再辅以入蜂蜜、水，混合、搅拌、搓成条状、切成丸状、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，微生物限量参照 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。

H N

南阳市青仁生物科技有限公司

Q B