



412493S-2022



河南妙药集团健康产业有限公司企业标准

Q/HMY 0002S-2022

# 食圆

2022-09-08 发布

2022-09-08 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。

本标准由新乡医学院三全学院和河南妙药集团健康产业有限公司共同起草。

本标准起草人：宋小锋、刘岩红。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以熟黑芝麻、熟黑豆粉、熟黑米粉、熟山药粉、熟薏米粉、熟红豆粉、熟大麦粉、熟小麦粉、熟白芸豆粉、熟芡实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、牡蛎粉、玛咖粉、莲子粉、茯苓粉、蛹虫草粉、甜菜根粉、鸡内金粉、人参粉（人工种植五年以内）、梅花鹿鹿鞭粉（人工养殖）、狗鞭粉、沙棘粉、佛手粉、乌梢蛇粉、驴鞭粉、牛鞭粉、蝮蛇粉、木瓜粉、火麻仁粉、玉竹粉、白芷粉、青果粉、益智仁粉、桔红粉、肉桂粉、莱菔子粉、葛根粉、阿胶粉、苦瓜粉、玉米须粉、山药粉、辣木叶粉、牛蒡根粉、马齿苋粉中的一种或几种，经加水熬糖或（和）蜂蜜、搅拌混合、成型、包装加工而成的食圆。

根据原辅料不同分为不同产品类型：单一型食圆、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、熟小麦粉、熟白芸豆粉、熟芡实粉、熟山药粉应符合 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、牡蛎粉、莲子粉、茯苓粉、蛹虫草粉、甜菜根粉、鸡内金粉、人参粉（人工种植五年以内）、梅花鹿鹿鞭粉（人工养殖）、狗鞭粉、沙棘粉、佛手粉、乌梢蛇粉、驴鞭粉、牛鞭粉、蝮蛇粉、木瓜粉、火麻仁粉、玉竹粉、白芷粉、青果粉、益智仁粉、桔红粉、肉桂粉、莱菔子粉、葛根粉、阿胶粉、苦瓜粉、玉米须粉、山药粉、辣木叶粉、牛蒡根粉、马齿苋粉应 GB/T 29602 的规定。

2.1.7 玛咖粉应符合 QB/T 5726 的规定。

2.1.8 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，圆形	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 <sup>a</sup> (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 <sup>a</sup> (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 <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
展青霉素 <sup>b</sup> , 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 <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	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；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定；新食品原料的使用应符合国家相关公告规定。

## 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。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以熟黑芝麻、熟黑豆粉、熟黑米粉、熟山药粉、熟薏米粉、熟红豆粉、熟大麦粉、熟小麦粉、熟白芸豆粉、熟芡实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、牡蛎粉、玛咖粉、莲子粉、茯苓粉、蛹虫草粉、甜菜根粉、鸡内金粉、人参粉（人工种植五年以内）、梅花鹿鹿鞭粉（人工养殖）、狗鞭粉、沙棘粉、佛手粉、乌梢蛇粉、驴鞭粉、牛鞭粉、蝮蛇粉、木瓜粉、火麻仁粉、玉竹粉、白芷粉、青果粉、益智仁粉、桔红粉、肉桂粉、莱菔子粉、葛根粉、阿胶粉、苦瓜粉、玉米须粉、山药粉、辣木叶粉、牛蒡根粉、马齿苋粉中的一种或几种，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