



412512S-2022



河南大树食品科技有限公司企业标准

Q/HDS 0010S-2022

山楂食圆

2022-09-09 发布

2022-09-09 实施

河南大树食品科技有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由河南大树食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：徐志晶、王丽军、邵海欣、姬继伟、张坤。

H N

Q B

山楂食圆

1 范围

本标准规定了山楂食圆的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以山楂粉、麦芽为原料，添加红枣泥、甜菜根汁粉、铁棍山药、鸡内金、莲子、茯苓、芡实、橘皮（陈皮）、甘草、荷叶、火麻仁、莱菔子、桔梗、白扁豆、决明子、阿胶、白芷、玉竹、百合、肉桂、杏仁、沙棘、赤小豆、红枣、酸枣仁、黑枣、栀子、枸杞、桑叶、桑椹、益智仁、黄芥子、黄精、紫苏、龙眼（桂圆）、覆盆子、黑枸杞粉、重瓣红玫瑰花碎、速溶玫瑰花粉（重瓣红玫瑰花、麦芽糊精）、大米粉、糯米粉、血糯米粉、黑糯米粉、玫瑰茄粉、鱼胶原蛋白肽、红心火龙果粉、红米粉、紫薯粉、阿萨伊果粉、人参（人工种植，五年以下）、圆苞车前子壳粉中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、混合，加入蜂蜜、低聚果糖浆、低聚异麦芽糖（浆）、果葡糖浆、麦芽糖（浆）、冰糖糖浆（蔗糖糖浆）中的一种或几种（熬制或不熬制），经混合、成型、暂存、包装而成的山楂食圆。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 山楂粉、麦芽、鸡内金、莲子、茯苓、芡实、橘皮（陈皮）、甘草、荷叶、火麻仁、莱菔子、桔梗、山楂、白扁豆、决明子、阿胶、白芷、玉竹、百合、肉桂、杏仁、沙棘、赤小豆、红枣、酸枣仁、黑枣、栀子、枸杞、桑叶、桑椹、益智仁、黄芥子、黄精、紫苏、龙眼（桂圆）、覆盆子应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.2 红枣泥应符合 GB/T 21270 的规定。

2.1.3 甜菜根汁粉、黑枸杞粉、速溶玫瑰花粉、玫瑰茄粉、红心火龙果粉、紫薯粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.4 铁棍山药应符合 GB/T 20351 的规定。

2.1.5 重瓣红玫瑰花碎应符合 GH/T 1091 的规定。

2.1.6 大米粉、糯米粉、血糯米粉、黑糯米粉、红米粉应符合 GB 19640 的规定。

2.1.7 鱼胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。

2.1.8 冰糖糖浆（蔗糖糖浆）应符合附录 A 的规定。

2.1.9 阿萨伊果粉所用原料阿萨伊果应符合原卫生部2013年第1号公告的规定。

2.1.10 人参（人工种植，五年以下）应符合原卫生部 2012 年第 17 号公告的规定。

2.1.11 圆苞车前子壳粉所用原料圆苞车前子壳应符合原国家卫生计生委员会2014年第10号公告的规定。

2.1.12 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.13 低聚果糖浆应符合 GB/T 23528.2 的规定。

2.1.14 低聚异麦芽糖（浆）、果葡萄浆应符合 GB 15203 的规定。

2.1.15 麦芽糖（浆）应符合 GB/T 20883 和GB 15203的规定。

2.1.16 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	具有本品应有的气、滋味，不应有酸败、哈喇等异味	
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）	≤ 25	GB 5009.3
铅*（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.18	GB 5009.12
展青霉素/（μg/kg）	≤ 50	GB 5009.185
甲基汞 ^a （以 Hg 计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.17
* 铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a仅适用于加鱼胶原蛋白肽的产品。		

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	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）	≤	50			GB 4789.15
^a 样品的采集及处理按 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 其他要求

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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群、霉菌的检验。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

(规范性要求)

冰糖糖浆（蔗糖糖浆）的质量要求

A.1 原料来源

本规定适用于以白砂糖、金砂糖、黄砂糖、绵白糖、赤砂糖、红糖、黑糖、冰片糖、冰糖及其中间制品的一种或几种为原料，经过加工或转化工艺制炼而成的液体糖。

A.2 指标要求

指标要求应符合表 A.1 的规定。

表 A.1 指标要求

项目	指标	检验方法	
感官要求	色泽	具有各品种固有的色泽	
	气、滋味	具有产品应有气味	
	组织形态	粘稠状液	
	杂质	无正常视力可见外来杂质	
理化要求	干物质（固形物）含量，% \geq	65	GB/T 20882.2 中 6.4
	总糖分（蔗糖分+还原糖分），% \geq	65	QB/T 2343.2
	pH 值	3.0—8.0	GB/T 20882.2 中 6.6
	总砷（以 As 计），mg/kg \leq	0.5	GB 5009.11
	铅（以 Pb 计），mg/kg \leq	0.4	GB 5009.12

编制说明

本标准适用于以山楂粉、麦芽为原料，添加红枣泥、甜菜根汁粉、铁棍山药、鸡内金、莲子、茯苓、芡实、橘皮（陈皮）、甘草、荷叶、火麻仁、莱菔子、桔梗、白扁豆、决明子、阿胶、白芷、玉竹、百合、肉桂、杏仁、沙棘、赤小豆、红枣、酸枣仁、黑枣、栀子、枸杞、桑叶、桑椹、益智仁、黄芥子、黄精、紫苏、龙眼（桂圆）、覆盆子、黑枸杞粉、重瓣红玫瑰花碎、速溶玫瑰花粉（重瓣红玫瑰花、麦芽糊精）、大米粉、糯米粉、血糯米粉、黑糯米粉、玫瑰茄粉、鱼胶原蛋白肽、红心火龙果粉、红米粉、紫薯粉、阿萨伊果粉、人参（人工种植，五年以下）、圆苞车前子壳粉中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、混合，加入蜂蜜、低聚果糖浆、低聚异麦芽糖（浆）、果葡糖浆、麦芽糖（浆）、冰糖糖浆（蔗糖糖浆）中的一种或几种（熬制或不熬制），经混合、成型、暂存、包装而成的山楂食圆。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。

河南大树食品科技有限公司

QB