



413179S-2023

河南叁禾源生物医药科技有限公司企业标准

Q/HSY 0041S-2023

食圆

2023-10-06 发布

2023-10-06 实施

河南叁禾源生物医药科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南叁禾源生物医药科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：朱海芝、侯凯歌、侯文辉。

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。

本标准适用于以糯米、红米、紫米、黑米、小米、黍米、稷米、高粱米、红线米、糙米、小麦米（仁）、大麦米（仁）、藜麦米（仁）、筱麦米（仁）、荞麦米（仁）、青稞米（仁）、小麦胚芽粉、燕麦、苦荞、薏仁米、红豆、绿豆、芸豆、豌豆、蚕豆、大豆、黄豆、黑芝麻、花生仁中的一种或几种为主要原料，辅以或不辅以坚果及籽类仁【核桃、腰果、巴旦木、扁桃仁、榛子、南瓜籽、西瓜籽、葵花籽、夏威夷果、碧根果、开心果、松子、杏仁、花生、芝麻、板栗中的一种或几种】、食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、山药（粉）、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山楂（粉）、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、刺梨、玫瑰茄、重瓣红玫瑰、金花茶、玛咖粉、人参（人工种植5年及5年以下）、乌药叶、辣木叶、玉米须、茶树花、沙棘叶、丹凤牡丹花、牛蒡根、平卧菊三七、大麦苗、小麦苗、杜仲雄花、奇亚籽、圆苞车前子壳、枇杷叶、关山樱花、茉莉花、桂花、陈皮、榧子、海参、蛹虫草、菊粉、桑叶提取物、三七花、苦荞麦苗、马铃薯提取物、纳豆、乌梢蛇、蚕蛹、冬青科苦丁茶、梨果仙人掌、天贝、五指毛桃、地龙蛋白、广东虫草子实体、黑果枸杞、油菜花粉、玉米花粉、向日葵花粉、魔芋、紫云英花粉、水果干制品【芒果、柚子、枣（大枣、酸枣、黑枣、红枣）、百香果、菠萝、草莓、橙、黑加仑、木瓜、柑橘、哈密瓜、火龙果、蓝莓、梨、李子、荔枝、蔓越莓、猕猴桃（奇异果）、柠檬、枇杷、苹果、葡萄、提子、桑葚、沙棘、树莓、黑莓、桃、无花果、香蕉、杏、杨桃、樱桃、石榴、人参果、杨梅、话梅、乌梅、桔子、西瓜、葡萄干、西梅干、香蕉干、凤梨干、椰子干、蔓越莓中的一种或几种】、蔬菜干制品【萝卜、黄秋葵、竹笋、灰灰菜、紫甘蓝、苦菊、芥菜、贡菜、莴笋、芦笋、梅菜、黄花菜、蕨菜、芽菜、银条中的一种或几种】、食用菌干制品【猴头菇、牛肝菌、松茸、灰树花、黑木耳、松露（块菌）、白灵菇、杏鲍菇、金针菇、花菇、鸡腿菇、羊肚菌、海鲜菇、茶树菇、香菇、平菇、草菇、口蘑、银耳、鸡枞菌、大球盖菇、元蘑、竹荪中的一种或几种】中的一种或几种，添加或不添加白砂糖、冰糖、赤砂糖、黑糖、食用葡萄糖、麦芽糖浆、L-阿拉伯糖、低聚木糖、异麦芽酮糖醇、低聚果糖、低聚异

麦芽糖、木糖醇、蜂蜜、海藻糖、芝麻油、麦芽糊精、羧甲基纤维素钠、水苏糖、抗性糊精中的一种或几种，经挑选，炒制或不炒制、粉碎或不粉碎、混合搅拌、成型、包装加工而成的食圆。

根据原辅料不同，产品分类为不同类型的食圆（原料名称+食圆）

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 黑芝麻、花生仁应符合 GB19300 的规定。

2.1.2 糯米、红米、紫米、黑米、小米、黍米、稷米、高粱米、红线米、糙米、小麦米（仁）、大麦米（仁）、藜麦米（仁）、筱麦米（仁）、荞麦米（仁）、青稞米（仁）、小麦胚芽粉、燕麦、苦荞、薏仁米、红豆、绿豆、芸豆、豌豆、蚕豆、大豆、黄豆应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 坚果及籽类仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.4 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.5 山药（粉）、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山楂（粉）、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、陈皮、榧子应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

2.1.6 刺梨、玫瑰茄应符合卫生部 2004 年第 17 号公告的规定。

2.1.7 重瓣红玫瑰应符合原卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。

2.1.8 金花茶应符合原卫生部 2010 年第 9 号公告的规定。

2.1.9 玛咖粉应符合原卫生部第 13 号公告的规定。

2.1.10 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合原卫生部 2012 年第 17 号公告的规定。

2.1.11 乌药叶、辣木叶应符合原卫生部 2012 年第 19 号公告的规定。

2.1.12 玉米须应符合卫监督函 2012 年第 306《关于玉米须有关问题的批复》的规定。

2.1.13 茶树花应符合原卫生部 2013 年第 1 号公告的规定。

2.1.14 沙棘叶、天贝应符合原卫计委 2013 年第 3 号公告的规定。

2.1.15 丹凤牡丹花应符合原卫计委 2013 年第 10 号公告的规定。

2.1.16 牛蒡根应符合国卫食品函[2013]83 号的规定。

- 2.1.17 平卧菊三七、大麦苗应符合原卫生部 2012 年第 8 号公告的规定。
- 2.1.18 小麦苗应符合原卫生部卫监督函 2013 年第 17 号的规定。
- 2.1.19 杜仲雄花应符合原卫计委 2014 年第 6 号公告的规定。
- 2.1.20 奇亚籽、蛹虫草、圆苞车前子壳应符合原卫计委 2014 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.21 枇杷叶应符合原卫计委 2014 年第 20 号公告的规定。
- 2.1.22 关山樱花应符合卫健委 2022 年第 1 号公告的规定。
- 2.1.23 桂花、茉莉花应清洁、卫生、无污染、无腐烂并符合 GB2762 和 GB2763 的规定。
海参应符合 GB 31602 的规定。
- 2.1.24 地龙蛋白应符合卫生部关于批准茶叶籽油等 7 种物品为新资源食品的公告（2009 年第 18 号）的规定。
- 2.1.25 菊粉应符合原卫生部 2009 年第 5 号公告的规定。
- 2.1.26 五指毛桃应符合国卫办食品函[2014]205 号的规定。
- 2.1.27 广东虫草实体应符合原卫生部公告 2013 年第 1 号的规定。
- 2.1.28 苦荞麦苗、三七花应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.29 纳豆应按照原卫生部卫法监发[2002]308 号的规定。
- 2.1.30 油菜花粉、玉米花粉、向日葵花粉、魔芋、紫云英花粉、蚕蛹应符合原卫生部 2004 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.31 梨果仙人掌应符合原卫生部 2012 年第 19 号公告的规定。
- 2.1.32 冬青科苦丁茶应符合原卫计委函[2013]86 号规定。
- 2.1.33 桑叶提取物应符合卫法监发[2002]51 号文的规定。
- 2.1.34 马铃薯提取物、黑果枸杞应符合 GB2762、GB2763 的规定。
- 2.1.35 水果干制品应符合 GB/T 23787 的规定。
- 2.1.36 蔬菜干制品应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.37 食用菌干制品应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.38 白砂糖、冰糖、赤砂糖、黑糖应符合 GB13104 的规定。
- 2.1.39 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.40 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 的规定。
- 2.1.41L-阿拉伯糖应符合原卫生部 2008 年第 12 号公告的规定。
- 2.1.42 低聚木糖应符合卫计委 2014 年第 20 号公告的规定。
- 2.1.43 低聚果糖应符合国卫办食品函[2013]118 规定。
- 2.1.44 异麦芽酮糖醇应符合 QB/T4486 的规定。
- 2.1.45 低聚异麦芽糖符合 GB/T20881 和 GB15203 的规定。
- 2.1.46 木糖醇应符合 GB1886.234 的规定。

- 2.1.47 蜂蜜应符合 GB14963 的规定。
- 2.1.48 海藻糖应符合卫计委公告 2014 年第 15 号的规定。
- 2.1.49 芝麻油应符合 GB2716 的规定。
- 2.1.50 麦芽糊精应符合 GB/T20882.6 和 GB15203 的规定。
- 2.1.51 羟甲基纤维素钠应符合 GB1904 的规定。
- 2.1.52 水苏糖应符合原卫生部 2010 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.53 抗性糊精应符合原卫生部 2012 年第 16 号公告的规定。
- 2.1.57 生产用水应符合 GB5749 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	具有产品应有的性状	随机取适量样品，置于洁净的白瓷盘中，在自然光线条件下检查其性状，色泽及有无杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无酸败，哈喇味等异味	
杂质	无肉眼可见处来杂质	

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
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
展青霉素，μg/kg	≤ 20 [仅适用于添加（苹果、山楂）及其制品的产品]	GB 5009.185
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

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 α 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 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： α 样品的采样和处理按 GB4789. 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 JJF1070 的规定

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB14881 和 GB8957 的规定

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定，真菌毒素限量应符合 GB2761 的规定，污染物限量应符合 GB2762 的规定，农药残留限量应符合 GB2763 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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以糯米、红米、紫米、黑米、小米、黍米、稷米、高粱米、红线米、糙米、小麦米（仁）、大麦米（仁）、藜麦米（仁）、筱麦米（仁）、荞麦米（仁）、青稞米（仁）、小麦胚芽粉、燕麦、苦荞、薏仁米、红豆、绿豆、芸豆、豌豆、蚕豆、大豆、黄豆、黑芝麻、花生仁中的一种或几种为主要原料，辅以或不辅以坚果及籽类仁【核桃、腰果、巴旦木、扁桃仁、榛子、南瓜籽、西瓜籽、葵花籽、夏威夷果、碧根果、开心果、松子、杏仁、花生、芝麻、板栗中的一种或几种】、食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、山药（粉）、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山楂（粉）、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、刺梨、玫瑰茄、重瓣红玫瑰、金花茶、玛咖粉、人参（人工种植5年及5年以下）、乌药叶、辣木叶、玉米须、茶树花、沙棘叶、丹凤牡丹花、牛蒡根、平卧菊三七、大麦苗、小麦苗、杜仲雄花、奇亚籽、圆苞车前子壳、枇杷叶、关山樱花、茉莉花、桂花、陈皮、榧子、海参、蛹虫草、菊粉、桑叶提取物、三七花、苦荞麦苗、马铃薯提取物、纳豆、乌梢蛇、蚕蛹、冬青科苦丁茶、梨果仙人掌、天贝、五指毛桃、地龙蛋白、广东虫草子实体、黑果枸杞、油菜花粉、玉米花粉、向日葵花粉、魔芋、紫云英花粉、水果干制品【芒果、柚子、枣（大枣、酸枣、黑枣、红枣）、百香果、菠萝、草莓、橙、黑加仑、木瓜、柑橘、哈密瓜、火龙果、蓝莓、梨、李子、荔枝、蔓越莓、猕猴桃（奇异果）、柠檬、枇杷、苹果、葡萄、提子、桑葚、沙棘、树莓、黑莓、桃、无花果、香蕉、杏、杨桃、樱桃、石榴、人参果、杨梅、话梅、乌梅、桔子、西瓜、葡萄干、西梅干、香蕉干、凤梨干、椰子干、蔓越莓中的一种或几种】、蔬菜干制品【萝卜、黄秋葵、竹笋、灰灰菜、紫甘蓝、苦菊、芥菜、贡菜、莴笋、芦笋、梅菜、黄花菜、蕨菜、芽菜、银条中的一种或几种】、食用菌干制品【猴头菇、牛肝菌、松茸、灰树花、黑木耳、松露（块菌）、白灵菇、杏鲍菇、金针菇、花菇、鸡腿菇、羊肚菌、海鲜菇、茶树菇、香菇、平菇、草菇、口蘑、银耳、鸡枞菌、大球盖菇、元蘑、竹荪中的一种或几种】中的一种或几种，添加或不添加白砂糖、冰糖、赤砂糖、黑糖、食用葡萄糖、麦芽糖浆、L-阿拉伯糖、低聚木糖、异麦芽酮糖醇、低聚果糖、低聚异麦芽糖、木糖醇、蜂蜜、海藻糖、芝麻油、麦芽糊精、羧甲基纤维素钠、水苏糖、抗性糊精中的一种或几种，经挑选，炒制或不炒制、粉碎或不粉碎、混合搅拌、成型、包装加工而成。

的食圆。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，参考 GB7099《食品安全国家标准糕点、面包》制订本企业标准，为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南叁禾源生物医药科技有限公司

H N
Q B