



413891S-2023

郑州嵩兴草堂生物科技有限公司企业标准

Q/ZSS 0001S-2023

# 食圆

2023-12-11 发布

2023-12-11 实施

郑州嵩兴草堂生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由郑州嵩兴草堂生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：方钱广、王川。

H N

Q B

# 食圆

## 1 范围

本标准规定了食圆的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黑芝麻(熟)为主要原料,加入黄精粉、红枣粉、黑豆(熟)、黑米(熟)、耳叶牛皮消粉、白砂糖、冰糖中的一种或几种,经配料、粉碎或不粉碎、添加蜂蜜搅拌成型、干燥杀菌、内包、外包加工而成的即食食圆。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 黑芝麻(熟)应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.2 耳叶牛皮消粉、红枣粉、黄精粉应符合 GB/T 29602 和 GB 7101 的规定。
- 2.1.3 黑豆(熟)、黑米(熟)应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 白砂糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.6 蜂蜜应符合 GB 14963 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	具有本品应有的性状	随机取50g被测样品,将样品倒入白色瓷盘中,在自然光下,用肉眼观察其色泽、性状,用鼻嗅其气味,用口尝其滋味,放入清水中检查有无外来杂质
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、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	≤ 20.0	GB 5009.3
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
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：\*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 <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
霉菌, CFU/g	5	2	50	10 <sup>2</sup>	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

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

应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.6 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其他要求

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；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

## 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。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以黑芝麻(熟)为主要原料,加入黄精粉、红枣粉、黑豆(熟)、黑米(熟)、耳叶牛皮消粉、白砂糖、冰糖中的一种或几种,经配料、粉碎或不粉碎、添加蜂蜜搅拌成型、干燥杀菌、内包、外包加工而成的即食食圆。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》的规定,参照相关标准制订本标准,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。

H N

郑州嵩兴草堂生物科技有限公司

Q B