



413898S-2023

河南追真堂健康产业有限公司企业标准

Q/HZJ 0001S-2023

食圆

2023-12-12 发布

2023-12-12 实施

河南追真堂健康产业有限公司 发布

前 言

本标准由河南追真堂健康产业有限公司提出并起草。

本标准起草人：陈志玲。

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。

本标准适用于以黑芝麻、白芝麻、黑豆、红豆、赤小豆、燕麦、黑米、小米、大米、麦芽、薏米、糯米、燕麦片中的一种或几种为主要原料，添加或不添加花生、山药、核桃仁、红枣、黑枣、山楂、黄精、白扁豆、桂圆、鸡内金、莲子、桑椹、茯苓、芡实、橘皮(陈皮)、枸杞、百合、阿胶、黑枸杞(粉碎)、莲子(粉碎)、菊粉、重瓣红玫瑰花碎、人参(人工种植，五年以下)、白芷、火龙果干中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、混合，加入蜂蜜、红糖、结晶果糖、低聚果糖浆、低聚异麦芽糖(浆)、果葡糖浆、赤藓糖醇、麦芽糖(浆)、黄原胶、乳粉、乳矿物盐、食用盐中的一种或几种，经熬制、成型、包装而成的食圆。

根据原辅料加入的不同，分为不同产品：黑芝麻食圆、桑椹芝麻食圆、陈皮山楂食圆、玫瑰黑芝麻食圆、阿胶红枣枸杞黑芝麻食圆、红豆薏米食圆、山楂鸡内金食圆、山药八珍食圆。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 黑芝麻、白芝麻、核桃仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.2 黑豆、红豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 燕麦应符合 LS/T 3260 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 薏米应符合 GB 2715 的规定。

2.1.7 大米、糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.8 燕麦片应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。

2.1.9 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.10 麦芽、赤小豆、山药、红枣、黑枣、山楂、黄精、白扁豆、桂圆、鸡内金、莲子、桑椹、茯苓、芡实、橘皮(陈皮)、枸杞、百合、白芷、阿胶应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.11 黑枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.12 莲子应符合 NY/T 1504 的规定

2.1.13 菊粉应符合原卫生部《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》[2009]5号的规定。

2.1.14 重瓣红玫瑰花碎应符合原卫生部2010年第3号公告的规定。

2.1.15 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。

2.1.16 火龙果干应清洁、卫生、无病虫害、无霉变、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.17 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

- 2.1.18 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.19 结晶果糖应符合 GB/T 26762 的规定。
- 2.1.20 低聚果糖浆应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.21 低聚异麦芽糖(浆)应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.22 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.23 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.24 麦芽糖(浆)应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.25 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.26 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.27 乳矿物盐应符合原卫生部2009年18号公告的规定。
- 2.1.28 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.29 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)	≤ 45	GB 5009.3
酸价 ^a (以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
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 ^b /(μg/kg)	≤ 20	GB 5009.185

*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

^a 适用于以黑芝麻、白芝麻为主要原料的产品。

^b 仅适用于添加山楂的产品检验。

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

^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；兽药残留限量应符合 GB 31650 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、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、白芝麻、黑豆、红豆、赤小豆、燕麦、黑米、小米、大米、麦芽、薏米、糯米、燕麦片中的一种或几种为主要原料，添加或不添加花生、山药、核桃仁、红枣、黑枣、山楂、黄精、白扁豆、桂圆、鸡内金、莲子、桑椹、茯苓、芡实、橘皮(陈皮)、枸杞、百合、阿胶、黑枸杞(粉碎)、莲子(粉碎)、菊粉、重瓣红玫瑰花碎、人参(人工种植，五年以下)、白芷、火龙果干中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、混合，加入蜂蜜、红糖、结晶果糖、低聚果糖浆、低聚异麦芽糖(浆)、果葡糖浆、赤藓糖醇、麦芽糖(浆)、黄原胶、乳粉、乳矿物盐、食用盐中的一种或几种，经熬制、成型、包装而成的食圆。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，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。

河南追真堂健康产业有限公司

Q B