



413791S-2023



河南膳源堂生物科技有限公司企业标准

Q/HSYT 0001S-2023

食圆

2023-12-04 发布

2023-12-04 实施

河南膳源堂生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南膳源堂生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：奈孝凯。

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、粮食或其熟制品【糯米、红米、紫米、黑米、小米、黍米、稷米、小麦米（仁）、大麦米（仁）、藜麦米（仁）、莜麦米（仁）、荞麦米（仁）、青稞米（仁）、燕麦米（仁）、高粱米、苦荞、玉米、薏仁米（薏苡仁）、绿豆、红豆、芸豆、大豆、紫薯、红薯中的一种或几种】中的一种或几种为主要原料，添加山药、人参（人工种植5年及5年以下）、平卧菊三七、槐米、山楂、黄精、香橼、玉竹、昆布、益智仁、乌梅、沙棘、甘草、白芷、决明子、百合、芡实、赤小豆、阿胶、大枣、鸡内金、麦芽、茯苓、金银花、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、桑椹、桔红、桔梗、荷叶、莲子、高良姜、淡竹叶、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭白菊、怀菊）、菊苣、紫苏籽、槐花、蒲公英、酸枣仁、橘皮、薄荷、纳豆、玫瑰茄、重瓣红玫瑰、玛咖粉、乌药叶、辣木叶、玉米须、茶树花、沙棘叶、丹凤牡丹花、圆苞车前子壳、枇杷叶、关山樱花、花生仁、核桃仁、桃仁、杏仁、火麻仁中的几种，添加或不添加蜂蜜、麦芽糖浆、白砂糖、红糖、黑糖中的一种或几种，经配料、炒制或炒制、粉碎或不粉碎、混合、成型、包装加工而成的即食食圆。

根据所用原辅料不同，产品分类为黑芝麻系列食圆、谷物杂粮系列食圆。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 黑芝麻应符合 GB 19300 的规定。

2.1.2 粮食应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 熟制粮食应符合 GB 19640 的规定。

2.1.4 山药应符合 GB/T 20351 的规定。

2.1.5 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。

2.1.6 平卧菊三七应符合原卫生部2012年第8号公告的规定。

2.1.7 槐米、山楂、黄精、香橼、玉竹、昆布、益智仁、乌梅、沙棘、甘草、白芷、决明子、百合、芡实、赤小豆、阿胶、大枣、鸡内金、麦芽、茯苓、金银花、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、桑椹、桔红、桔梗、荷叶、莲子、高良姜、淡竹叶、菊花、菊苣、紫苏籽、槐花、蒲公英、酸枣仁、橘皮、薄荷应符合《中华人民共和国药典》2020版一部的规定。

2.1.8 纳豆应符合卫法监发2002年第308号公告的规定。

2.1.9 玫瑰茄应符合原卫生部2004年第17号公告的规定。

2.1.10 重瓣红玫瑰应符合原卫生部2010年第3号公告的规定。

2.1.11 玛咖粉应符合原卫生部2011年第13号公告的规定。

2.1.12 乌药叶、辣木叶应符合原卫生部2012年第19号公告的规定。

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

- 2.1.14 茶树花应符合原卫生部 2013 年第 1 号公告的规定。
- 2.1.15 沙棘叶应符合原卫计委 2013 年第 3 号公告的规定。
- 2.1.16 丹凤牡丹花应符合原卫计委 2013 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.17 圆苞车前子壳应符合原卫计委 2014 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.18 枇杷叶应符合原卫计委 2014 年第 20 号公告的规定。
- 2.1.19 关山樱花应符合卫健委 2022 年第 1 号公告的规定。
- 2.1.20 花生仁、核桃仁、桃仁、杏仁、火麻仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.21 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.22 麦芽糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.23 白砂糖、红糖、黑糖应符合 GB 13104 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	球状	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
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（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 ^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
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, /25g	5	1	100	1000	GB 4789.10
注: a 样品的采样和处理按 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 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 GB 14881 和 GB 8957 的规定。

2.7 其他要求

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, 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。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以黑芝麻、粮食或其熟制品【糯米、红米、紫米、黑米、小米、黍米、稷米、小麦米（仁）、大麦米（仁）、藜麦米（仁）、莜麦米（仁）、荞麦米（仁）、青稞米（仁）、燕麦米（仁）、高粱米、苦荞、玉米、薏仁米（薏苡仁）、绿豆、红豆、芸豆、大豆、紫薯、红薯中的一种或几种】中的一种或几种为主要原料，添加山药、人参（人工种植5年及5年以下）、平卧菊三七、槐米、山楂、黄精、香橼、玉竹、昆布、益智仁、乌梅、沙棘、甘草、白芷、决明子、百合、芡实、赤小豆、阿胶、大枣、鸡内金、麦芽、茯苓、金银花、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、桑椹、桔红、桔梗、荷叶、莲子、高良姜、淡竹叶、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭白菊、怀菊）、菊苣、紫苏籽、槐花、蒲公英、酸枣仁、橘皮、薄荷、纳豆、玫瑰茄、重瓣红玫瑰、玛咖粉、乌药叶、辣木叶、玉米须、茶树花、沙棘叶、丹凤牡丹花、圆苞车前子壳、枇杷叶、关山樱花、花生仁、核桃仁、桃仁、杏仁、火麻仁中的几种，添加或不添加蜂蜜、麦芽糖浆、白砂糖、红糖、黑糖中的一种或几种，经配料、炒制或炒制、粉碎或不粉碎、混合、成型、包装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》的有关规定，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。

河南膳源堂生物科技有限公司

QB