



411036S-2023



河南福满格新概念实业有限公司企业标准

Q/HFS 0006S-2023

白扁豆食圆

2023-04-29 发布

2023-04-29 实施

河南福满格新概念实业有限公司 发布

前 言

本标准由河南福满格新概念实业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：蒋广辉。

H N
Q B

白扁豆食圆

1 范围

本标准规定了白扁豆食圆的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以白扁豆为原料，经炒制、磨粉，加入或不加入熟制（炒制、磨粉）的原料（薏米、赤小豆、芡实、杏仁、黑芝麻、黑豆、酸枣仁中的一种或多种）或不经熟制的茯苓（粉）或山药（粉）中的一种或多种，经混合或不混合，加入蜂蜜，加入或不加入食用盐，经定型、包装加工而成的白扁豆食圆。

根据原辅料不同，产品分为不同品种。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 白扁豆、黑豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 酸枣仁、茯苓、薏米、赤小豆、芡实、杏仁、山药应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB 2721 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	圆球状	从样品中取出1袋，将本品倒入白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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

*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅的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 中的平板计数法
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
^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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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。

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

本标准适用于以白扁豆为原料，经炒制、磨粉，加入或不加入熟制（炒制、磨粉）的原料（薏米、赤小豆、芡实、杏仁、黑芝麻、黑豆、酸枣仁中的一种或多种）或不经熟制的茯苓（粉）或山药（粉）中的一种或多种，经混合或不混合，加入蜂蜜，加入或不加入食用盐，经定型、包装加工而成的白扁豆食圆。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 GB 7099《食品安全国家标准 糕点、面包》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。

河南福满格新概念实业有限公司