



413251S-2024



邓州市良心膳堂食品有限公司企业标准

Q/DLS 0006S-2024

# 食圆（饼）

2024-12-25 发布

2024-12-25 实施

邓州市良心膳堂食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由邓州市良心膳堂食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：马心安。

本标准自实施之日起代替 Q/DLS 0006S-2024(备案号：412014S-2024)。

H N

Q B

# 食圆（饼）

## 1 范围

本标准规定了食圆（饼）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、红豆（熟）、大米粉（熟）、糯米粉（熟）、血糯米（熟）、血糯米粉（熟）、黑米粉（熟）、糕粉[70%大米粉和30%糯米粉混合（熟）]中的一种或几种为原料，加入或不加入生活饮用水，加入经熟制、晾凉的【八珍粉（茯苓、芡实、莲子、薏米、山楂、山药、白扁豆、麦芽）、山药、橘皮、人参（人工种植五年以下）、鸡内金、小麦粉、莲子、芡实、茯苓、薏米（薏苡仁）、白扁豆、甘草、核桃仁、桑葚、怀山药、百合、佛手、麦芽、沙棘、莱菔子、桔红、覆盆子、牡蛎、黄精、菊花（滁菊、杭菊、怀菊、亳菊、贡菊中的一种或几种）、罗汉果、玉竹、玛咖粉、巴旦木仁、葵花籽仁、腰果仁、夏威夷果、沙棘粉、山药粉、黑豆、黑米】中的一种或几种，加入蜜红豆、金桔干、枇杷果干、山楂、红枣、红枣丁、红枣粒、鸡蛋清、蜂蜜、棕榈油、大豆油、低聚果糖、花生仁、花生碎、黑枸杞、重瓣红玫瑰、枸杞、麦芽糖、麦芽糖浆、柠檬干、梨干、冰糖、核桃油、木糖醇、南瓜籽仁、葡萄干、黑加仑干、蔓越莓干、草莓干、菠萝干、榴莲粉、草莓粉、菠萝干粉、桑葚粉、蔓越莓蜜饯、海藻糖、食用盐、山梨糖醇、山梨糖醇液、山梨酸钾、柠檬酸、麦芽糖醇液、益生菌（青春双歧杆菌、动物双歧杆菌动物亚种菌、动物双歧杆菌乳亚种菌、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、长双歧杆菌婴儿亚种菌、长双歧杆菌长亚种、嗜酸乳杆菌、干酪乳酪杆菌、卷曲乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种菌、德氏乳杆菌乳亚种、发酵粘液乳杆菌、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、植物乳植杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、鼠李糖乳酪杆菌粉、唾液联合乳杆菌、弯曲广布乳杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、乳酸乳球菌乳亚种、乳酸乳球菌双乙酰亚种、费氏丙酸杆菌谢氏亚种、肠膜明串珠菌肠膜亚种、马克斯克鲁维酵母、乳酸片球菌、戊糖片球菌、小牛动物球菌、木糖葡萄球菌、肉葡萄球菌、清酒广布乳杆菌、产丙酸丙酸菌中的一种或几种）、复合益生菌粉（副干酪乳酪杆菌、麦芽糊精、动物双歧杆菌乳亚种、长双歧杆菌婴儿亚种、鼠李糖乳酪杆菌）中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、混和搅拌、成型、包装而成的可直接食用的食圆（饼）。

产品根据所用原辅料不同，可分为不同品种。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 黑芝麻、白芝麻应符合GB 19300的规定。

2.1.2 红豆（熟）、黑豆（熟）、黑米（熟）、血糯米（熟）、血糯米粉（熟）、黑米粉（熟）应清洁、干燥、无污染，并符合GB 2762和GB 2763的规定。

- 2.1.3 山药、橘皮、山楂、鸡内金、莲子、芡实、茯苓、薏米（薏苡仁）、白扁豆、甘草、黑枸杞、桑葚、怀山药、枸杞、百合、佛手、麦芽、沙棘、桔红、覆盆子、牡蛎、黄精、菊花（滁菊、杭菊、怀菊、亳菊、贡菊）、罗汉果、玉竹、莱菔子应符合《中华人民共和国药典》（2020年版 一部）的规定。
- 2.1.4 红枣应符合GB/T 26150的规定。
- 2.1.5 金桔干、枇杷果干、柠檬干、梨干、草莓干、菠萝干应符合GB/T 23787的规定。
- 2.1.6 人参（人工种植五年以下）应符合原卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（2012年第17号）的规定。
- 2.1.7 鸡蛋清应符合GB 2749的规定。
- 2.1.8 蜂蜜应符合GB 14963的规定。
- 2.1.9 小麦粉应符合GB/T 1355和GB 2715的规定。
- 2.1.10 棕榈油应符合GB/T 15680和GB 2716的规定。
- 2.1.11 低聚果糖应符合GB/T 23528.2和GB 15203的规定。
- 2.1.12 花生仁、核桃仁、南瓜籽仁、巴旦木仁、葵花籽仁、花生碎、腰果仁、夏威夷果应符合GB 19300的规定。
- 2.1.13 重瓣红玫瑰应符合原卫生部《关于批准DHA藻油、棉籽低聚糖等7种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》（2010年 第3号）的规定。
- 2.1.14 麦芽糖、麦芽糖浆应符合GB/T 20883和GB 15203的规定。
- 2.1.15 玛咖粉应符合原卫生部《关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告》（2011年第13号）的规定。
- 2.1.16 冰糖应符合GB/T 35883和GB 13104的规定。
- 2.1.17 木糖醇应符合GB 1886.234的规定。
- 2.1.18 核桃油应符合GB/T 22327和GB 2716的规定。
- 2.1.19 葡萄干、黑加仑干、蔓越莓干、红枣丁、红枣粒应符合GB 16325的规定。
- 2.1.20 大米粉（熟）、糯米粉（熟）、糕粉应符合GB 19640的规定。
- 2.1.21 蜜红豆应符合GB/T 21270的规定。
- 2.1.22 蔓越莓蜜饯应符合GB 14884的规定。
- 2.1.23 海藻糖应符合GB/T 23529的规定。
- 2.1.24 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.25 山梨糖醇、山梨糖醇液应符合GB 1886.187的规定。
- 2.1.26 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.27 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.28 麦芽糖醇液应符合GB 28307的规定。
- 2.1.29 八珍粉（茯苓、芡实、莲子、薏米、山楂、山药、白扁豆、麦芽）应符合GB 19640的规定。

2.1.30 榴莲粉、草莓粉、菠萝干粉、沙棘粉、山药粉、桑葚粉应符合NY/T 1884的规定。

2.1.31 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。

2.1.32 生活饮用水应符合GB 5749的规定。

2.1.33 益生菌、复合益生菌粉应符合 GB 31639 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

性状	圆球状或饼状	从样品中取出1袋，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有各品种应有的色泽	
气、滋味	具有各品种特有的气味和滋味，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
<sup>a</sup> 酸价(KOH)(以脂肪计)/(mg/g)	≤ 5	GB 5009.229
<sup>a</sup> 过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
<sup>a</sup> 铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.18	GB 5009.12
山梨酸钾(以山梨酸计)/(g/kg)	≤ 1.0(添加山梨酸钾的产品)	GB 5009.28
<sup>b</sup> 甲基汞(以Hg计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.17
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> /(μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22
<sup>c</sup> 展青霉素/(μg/kg)	≤ 20.0	GB 5009.185

注：<sup>a</sup>铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

<sup>a</sup>仅适用于以黑芝麻、白芝麻为原料的食圆(饼)的检验。

<sup>b</sup>仅适用于含有牡蛎的食圆(饼)的检验。

<sup>c</sup>展青霉素仅适用于含有山楂的食圆(饼)的检验。

## 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 <sup>a</sup> 及限量	检验方法
-----	-----------------------	------

	n	c	m	M	
<sup>b</sup> 菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789. 2
<sup>c</sup> 益生菌活菌数/(CFU/g) ≥	1.0×10 <sup>7</sup>				GB 4789. 34、GB 4789. 35
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	100	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
<p>注：<sup>a</sup>样品的采样及处理按GB 4789. 1执行。</p> <p><sup>b</sup>仅适用于未添加益生菌和（或）复合益生菌粉的产品。</p> <p><sup>c</sup>仅适用于添加益生菌和（或）复合益生菌粉的产品。</p> <p>n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为微生物限量可接受水平的限量值；M为微生物限量的最高安全限量值。</p>					

## 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；兽药残留限量应符合GB 31650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、白芝麻、红豆（熟）、大米粉（熟）、糯米粉（熟）、血糯米（熟）、血糯米粉（熟）、黑米粉（熟）、糕粉[70%大米粉和30%糯米粉混合（熟）]中的一种或几种为原料，加入或不加入生活饮用水，加入经熟制、晾凉的【八珍粉（茯苓、芡实、莲子、薏米、山楂、山药、白扁豆、麦芽）、山药、橘皮、人参（人工种植五年以下）、鸡内金、小麦粉、莲子、芡实、茯苓、薏米（薏苡仁）、白扁豆、甘草、核桃仁、桑葚、怀山药、百合、佛手、麦芽、沙棘、莱菔子、桔红、覆盆子、牡蛎、黄精、菊花（滁菊、杭菊、怀菊、亳菊、贡菊中的一种或几种）、罗汉果、玉竹、玛咖粉、巴旦木仁、葵花籽仁、腰果仁、夏威夷果、沙棘粉、山药粉、黑豆、黑米】中的一种或几种，加入蜜红豆、金桔干、枇杷果干、山楂、红枣、红枣丁、红枣粒、鸡蛋清、蜂蜜、棕榈油、大豆油、低聚果糖、花生仁、花生碎、黑枸杞、重瓣红玫瑰、枸杞、麦芽糖、麦芽糖浆、柠檬干、梨干、冰糖、核桃油、木糖醇、南瓜籽仁、葡萄干、黑加仑干、蔓越莓干、草莓干、菠萝干、榴莲粉、草莓粉、菠萝干粉、桑葚粉、蔓越莓蜜饯、海藻糖、食用盐、山梨糖醇、山梨糖醇液、山梨酸钾、柠檬酸、麦芽糖醇液、益生菌（青春双歧杆菌、动物双歧杆菌动物亚种菌、动物双歧杆菌乳亚种菌、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、长双歧杆菌婴儿亚种菌、长双歧杆菌长亚种、嗜酸乳杆菌、干酪乳酪杆菌、卷曲乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种菌、德氏乳杆菌乳亚种、发酵粘液乳杆菌、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、植物乳植杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、鼠李糖乳酪杆菌粉、唾液联合乳杆菌、弯曲广布乳杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、乳酸乳球菌乳亚种、乳酸乳球菌双乙酰亚种、费氏丙酸杆菌谢氏亚种、肠膜明串珠菌肠膜亚种、马克斯克鲁维酵母、乳酸片球菌、戊糖片球菌、小牛动物球菌、木糖葡萄球菌、肉葡萄球菌、清酒广布乳杆菌、产丙酸丙酸菌中的一种或几种）、复合益生菌粉（副干酪乳酪杆菌、麦芽糊精、动物双歧杆菌乳亚种、长双歧杆菌婴儿亚种、鼠李糖乳酪杆菌）中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、混和搅拌、成型、包装而成的可直接食用的食圆（饼）。

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，参照GB 7099《食品安全国家标准 糕点、面包》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本产品符合GB 2760的产品属性为07.02（糕点）。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

邓州市良心膳堂食品有限公司