



413258S-2024



郑州嵩岳九制堂生物科技有限公司企业标准

Q/ZSY 0001S-2024

食圆

2024-12-25 发布

2024-12-25 实施

郑州嵩岳九制堂生物科技有限公司 发布

前言

本标准由郑州嵩岳九制堂生物科技有限公司提出。

本标准由焦作市产品质量检验检测中心和郑州嵩岳九制堂生物科技有限公司共同起草。

本标准主要起草人：支树强、宋晓洁、宋秋菊。

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为主要原料，添加或不添加辅料【党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、黄精、地黄、麦冬、苦荞、人参（五年以下人工种植）、红枸杞、黑枸杞、决明子、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、胎菊、怀菊）、金银花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、山楂、罗汉果、栀子、桂花、茉莉花、荷叶、柠檬、桑叶、酸枣、山茱萸、橘皮（陈皮）、五指毛桃、茯苓、红豆、薏米（薏苡仁）、生姜、枇杷、蒲公英、薄荷、胖大海、百香果、桂圆、百合、山药、丹凤牡丹花、枣、甘草、葛根、桑葚、白芝麻、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、薄荷、薤白、覆盆子、藿香、黑豆、黑米、核桃仁、花生仁、葵花籽仁中的一种或多种，经原料预处理、蒸煮或不蒸煮、切片或切粒或不切、干燥、粉碎或不粉碎】，加入白砂糖、冰糖、赤砂糖、黑糖、食用葡萄糖、蜂蜜、麦芽糖浆、果葡糖浆中的一种或多种，经加热或不加热、搅拌、成型、包装加工而成的食圆。

根据原辅料不同，产品分类为不同类型的食圆（原料名称+食圆）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白芝麻、黑芝麻应符合 GB/T11761 的要求。
- 2.1.2 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、山茱萸、灵芝应符合国家卫生健康委员会公告 2023 年第 9 号的规定。
- 2.1.5 地黄、麦冬应符合国家卫生健康委员会公告 2024 年第 4 号的规定。
- 2.1.6 苦荞应符合 GB/T 10458 的规定。
- 2.1.7 人参（五年以下人工种植）应符合国家卫健委（原国家卫生部）《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（2012 年第 17 号）》公告的规定。
- 2.1.8 红枸杞、黑枸杞、决明子、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、胎菊、怀菊）、金银花、山楂、罗汉果、栀子、荷叶、桑叶、酸枣、橘皮（陈皮）、茯苓、薏米（薏苡仁）、生姜、枇杷、蒲公英、薄荷、胖大海、百香果、桂圆、百合、山药、枣、甘草、葛根、桑葚、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、薄荷、薤白、覆盆子、藿香应符合《中华人民共和国药典》2020 年一部的规定。
- 2.1.9 柠檬、五指毛桃应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2715、GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.10 丹凤牡丹花应符合卫生部 2013 年 第 10 号公告的规定。
- 2.1.11 茉莉花、桂花应符合 NY/T 1506 的规定。
- 2.1.12 核桃仁、花生仁、葵花籽仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.13 红豆、黑豆、黑米应符合 GB 2715 的规定。

2.1.14 玫瑰花（重瓣红玫瑰）原卫生部公告《关于 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物质为新资源食品及其他相关规定的公告（2010 年第 3 号）》的规定。

2.1.15 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.16 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.1.17 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。

2.1.18 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。

2.1.19 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.20 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.21 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 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。

2.2 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	≤ 40.0	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 ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
展青霉素, μg/kg	≤ 20（仅适用于添加山楂的产品）	GB 5009.185

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 ^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
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

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

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；食药物质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为主要原料，添加或不添加辅料【党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、黄精、地黄、麦冬、苦荞、人参（五年以下人工种植）、红枸杞、黑枸杞、决明子、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、胎菊、怀菊）、金银花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、山楂、罗汉果、栀子、桂花、茉莉花、荷叶、柠檬、桑叶、酸枣、山茱萸、橘皮（陈皮）、五指毛桃、茯苓、红豆、薏米（薏苡仁）、生姜、枇杷、蒲公英、薄荷、胖大海、百香果、桂圆、百合、山药、丹凤牡丹花、枣、甘草、葛根、桑葚、白芝麻、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、薄荷、薤白、覆盆子、藿香、黑豆、黑米、核桃仁、花生仁、葵花籽仁中的一种或多种，经原料预处理、蒸煮或不蒸煮、切片或切粒或不切、干燥、粉碎或不粉碎】，加入白砂糖、冰糖、赤砂糖、黑糖、食用葡萄糖、蜂蜜、麦芽糖浆、果葡糖浆中的一种或多种，经加热或不加热、搅拌、成型、包装加工而成的食圆。

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，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。

郑州嵩岳九制堂生物科技有限公司