



410353S-2024

濮阳市蓓蕾食品科技有限公司企业标准

Q/PBS 0001S-2024

# 黄芪人参木瓜食圆

2024-01-31 发布

2024-01-31 实施

濮阳市蓓蕾食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由濮阳市蓓蕾食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：冯玉惠。

H N

Q B

# 黄芪人参木瓜食圆

## 1 范围

本标准规定了黄芪人参木瓜食圆的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黑芝麻为主要原料，加入人参（人工种植，五年以下）、黄芪、薏苡仁、木瓜、白砂糖、冰糖、蜂蜜中的一种或几种，经挑拣、烘制或不烘制、冷却或不冷却、粉碎或不粉碎、配料、混合搅拌、成型、干燥或不干燥、冷却或不冷却、内包、外包加工而成的即食黄芪人参木瓜食圆。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.3 人参（人工种植，五年以下）应符合应符合原卫生部 2012 年第 17 号公告的规定。

2.1.4 黄芪应符合关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告的规定。

2.1.5 白砂糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.6 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.7 薏苡仁、木瓜应符合《中华人民共和国药典》2020 年第一部的规定。

### 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
砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
霉菌，CFU/g	5	2	50	10 <sup>2</sup>	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；食品添加剂和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。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以黑芝麻为主要原料，加入人参（人工种植，五年以下）、黄芪、薏苡仁、木瓜、白砂糖、冰糖、蜂蜜中的一种或几种，经挑拣、烘制或不烘制、冷却或不冷却、粉碎或不粉碎、配料、混合搅拌、成型、干燥或不干燥、冷却或不冷却、内包、外包加工而成的即食黄芪人参木瓜食圆。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，参照相关标准制订本标准，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。

濮阳市蓓蕾食品科技有限公司

H N

Q B