



410620S-2024



河南慧世康药业有限公司企业标准

Q/HHY 0013S-2024

食圆

2024-02-29 发布

2024-02-29 实施

河南慧世康药业有限公司 发布

前 言

本标准由河南慧世康药业有限公司提出并起草。

本标准起草人：张静。

H N

Q B

食圆

1 范围

本标准规定了食圆的术语定义、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黑芝麻、白芝麻、黑豆、红豆、赤小豆、燕麦、黑米、小米、大米、麦芽、薏米、糯米、花生、山药、核桃仁、芡实中几种为主要原料，添加黄精、松子仁、玉竹、百合、莲子、桑葚、重瓣红玫瑰花、陈皮、甘草、红花生皮、人参（人工种植5年及以下）、党参、肉苁蓉（荒漠）、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、桃胶、牛蒡根、铁皮石斛、杜仲雄花、杜仲叶、丁香、白果、郁李仁、青果、枸杞、栀子、砂仁、茯苓、桔梗、紫苏、葛根粉、覆盆子、代代花、沙棘、香橼、黄芥子、鲜芦根、肉豆蔻、库拉索芦荟凝胶、玫瑰茄中的一种或几种，经原料预处理、熟制、粉碎，再加入熬制后的蜂蜜、混合搅拌、成型、包装加工而成的食圆。

根据原料不同可分为不同产品：以一种原料命名的，如黑芝麻食圆，茯苓山药食圆等；以两种或两种以上原料命名的产品：如黑芝麻黑豆食圆，茯苓黑芝麻黑豆食圆等；或以一种原料+复合命名：如山药复合食圆，茯苓山药复合食圆，等。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 黑芝麻、白芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.2 黑豆、红豆、赤小豆、燕麦、黑米、小米、大米、麦芽、薏米、糯米应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 花生、红花生皮应符合 GB/T 1532 的规定。

2.1.4 核桃仁、松子仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.5 山药、芡实、黄精、玉竹、百合、莲子、桑葚、陈皮、甘草、丁香、白果、郁李仁、青果、枸杞、栀子、砂仁、茯苓、桔梗、紫苏、覆盆子、代代花、沙棘、香橼、黄芥子、鲜芦根、肉豆蔻应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.6 重瓣红玫瑰花应符合卫生部关于批准 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。

2.1.7 人参（人工种植 5 年及以下）应符合原卫生部 2012 年第 17 号公告的规定。

2.1.8 党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合国家卫生健康委员会 国家市场监督管理总局关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告（2023 年 第 9 号）的规定。

2.1.9 桃胶国家卫生健康委员会关于桃胶等 15 种“三新食品”的公告（2023 年 第 8 号）

2.1.10 牛蒡根应符合国卫食品函（2013）83 号的规定。

2.1.11 杜仲雄花应符合卫生部 2014 年第 6 号的规定。

2.1.12 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.13 库拉索芦荟凝胶应符合卫生部 2008 年第 12 号的规定。

2.1.14 玫瑰茄应符合关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告(卫生部公告 2004 年第 17 号)的规定。

2.1.15 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	随机抽取样品 1 份, 倒入洁净的白瓷盘中, 在室内自然光下用肉眼观察其性状、色泽及杂质, 嗅其气味, 然后用温开水漱口, 品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有原料固有的混合气味和滋味, 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)	≤ 45	GB 5009.3
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.18	GB 5009.12
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
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22

* 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
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

^a 样品的采集及处理按 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 生产加工过程的卫生要求

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；新食品原料及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、白芝麻、黑豆、红豆、赤小豆、燕麦、黑米、小米、大米、麦芽、薏米、糯米、花生、山药、核桃仁、芡实中几种为主要原料，添加黄精、松子仁、玉竹、百合、莲子、桑葚、重瓣红玫瑰花、陈皮、甘草、红花生皮、人参（人工种植 5 年及以下）、党参、肉苁蓉（荒漠）、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、桃胶、牛蒡根、铁皮石斛、杜仲雄花、杜仲叶、丁香、白果、郁李仁、青果、枸杞、栀子、砂仁、茯苓、桔梗、紫苏、葛根粉、覆盆子、代代花、沙棘、香橼、黄芥子、鲜芦根、肉豆蔻、库拉索芦荟凝胶、玫瑰茄中的一种或几种，经原料预处理、熟制、粉碎，再加入熬制后的蜂蜜、混合搅拌、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，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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南慧世康药业有限公司