



411340S-2024



信阳周氏黄精堂生物科技有限公司企业标准

Q/XZHS 0014S-2024

食圆

2024-05-27 发布

2024-05-27 实施

信阳周氏黄精堂生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由信阳周氏黄精堂生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：周军喜。

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，添加荞麦、燕麦、黑米、黑豆、燕麦、白豆、白芝麻、小米、黄豆、玉米、红米、红豆、花生仁、高粱、薏米、小麦胚芽、大麦、绿豆、绿茶粉、白茶粉、黑茶粉、红茶粉、黄茶粉、黑枸杞、蔓越莓、蓝莓、苹果片、金桔、芦笋、益生菌（鼠李糖乳酪杆菌、干酪乳酪杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、瑞士乳杆菌、长双歧杆菌长亚种、发酵粘液乳杆菌、动物双歧杆菌乳亚种、凝结魏茨曼氏菌、长双歧杆菌婴儿亚种、青春双歧杆菌、罗伊式粘液乳杆菌、嗜酸乳杆菌、植物乳植杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种中的一种或几种）、食用菌【香菇、木耳、草菇、平菇、秀珍菇、金针菇、杏鲍菇、茶树菇、银耳、猴头菇、牛肝菌、红菇、竹荪、口蘑、松口蘑（松茸）中的一种或几种】、人参（人工种植5年及5年以下）、魔芋、玛咖粉、核桃仁、辣木叶、白芝麻、茉莉花、松花粉、山药、灵芝、党参、西洋参、黄芪、肉苁蓉、铁皮石斛、山茱萸、天麻、杜仲叶、丁香、八角、刀豆、小茴香、小蓟、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、桂圆、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、火麻仁、大枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、生姜、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（杭白菊、贡菊、亳菊、怀菊、滁菊）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、橘皮（陈皮）、生姜、玉米须、芫荽、广东虫草子实体、茶叶籽油、库拉索芦荟凝胶、梅花鹿（人工养殖）鞭、牛（人工养殖）鞭、梅花鹿（人工养殖）血、蝉花子实体（人工培植）、杜仲雄花、小麦胚、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、酵母、菊粉、杜仲籽油、磷虾油、雨生红球藻、螺旋藻（钝顶螺旋藻、极大螺旋藻）、盐藻及提取物、壳寡糖、海参、乌骨鸡、蚕蛹、丹凤牡丹花、奇亚籽、圆苞车前子壳、金花茶、雪莲培养物、DHA藻油、刺梨、蛹虫草、乳清蛋白粉、大豆蛋白粉、叶黄素酯、白芸豆提取物、黑咖啡、大麦苗粉中的一种或几种，经挑拣、清洗或不清洗、炒制或不炒制、熬制或不熬制、水提取或不提取、蒸制或不蒸制、干燥或不干燥、粉碎或不粉碎，辅以入蜂蜜、红糖、低聚果糖、麦芽糖浆、低聚木糖、食用葡萄糖、玉米淀粉中的一种或几种（熬制或不熬制），混合、成型、包装等工艺加工而成的食圆。

根据原辅料不同可分为不同产品：食圆（原味）、风味食圆。

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 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.3 黄豆、玉米、红米、红豆、花生仁、高粱、薏米、大麦、绿豆应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 小麦胚芽应符合 LS/T 3210 的规定。

2.1.5 绿茶粉、白茶粉、黑茶粉、红茶粉、黄茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。

2.1.6 黑枸杞、蔓越莓、蓝莓、苹果片、金桔、芦笋、魔芋、茉莉花、玉米须、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、刺梨、大麦苗粉应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.7 食用菌应符合 GB 7096 的规定。

2.1.8 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合卫生部 2012 年第 17 号公告的规定。

2.1.9 玛咖粉应符合原卫生部公告（2011 年第 13 号）的规定。

2.1.10 核桃仁、白芝麻、枳椇子应符合 GB 19300 的规定。

2.1.11 辣木叶应符合原卫生部公告（2012 年第 19 号）的规定。

2.1.12 松花粉应符合 GB 31636 的规定。

2.1.13 广东虫草子实体应符合原卫计委公告（2013 年第 1 号）的规定。

2.1.14 山药、灵芝、党参、西洋参、黄芪、肉苁蓉、铁皮石斛、山茱萸、天麻、杜仲叶、丁香、八角、刀豆、小茴香、小蓟、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、桂圆、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、火麻仁、大枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、生姜、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（杭白菊、贡菊、亳菊、怀菊、滁菊）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、橘皮（陈皮）、生姜应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.15 芫荽应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.16 茶叶籽油应符合原卫生部公告（2009 第 18 号）的规定。

2.1.17 库拉索芦荟凝胶应符合原卫生部公告（2008 年第 12 号）的规定。

2.1.18 蝮蛇、梅花鹿（人工养殖）鞭、牛（人工养殖）鞭、梅花鹿（人工养殖）血应清洁、卫生、无污染、无虫害，并符合 GB 2762 和 GB 31650 的规定。

2.1.19 蝉花子实体（人工培植）应符合卫健委 2020 年第 9 号公告的规定。

- 2.1.20 杜仲雄花应符合原卫计委公告（2014 年第 6 号）的规定。
- 2.1.21 小麦胚应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.22 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.23 菊粉应符合原卫生部公告（2009 年第 5 号）的规定。
- 2.1.24 杜仲籽油应符合原卫生部公告（2009 年第 12 号）的规定。
- 2.1.25 磷虾油应符合原卫计委公告（2013 年第 16 号）的规定。
- 2.1.26 雨生红球藻应符合原卫生部公告（2010 年第 17 号）的规定。
- 2.1.27 螺旋藻（钝顶螺旋藻、极大螺旋藻）应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.28 盐藻及提取物应符合原卫生部公告（2009 年第 18 号）的规定。
- 2.1.29 壳寡糖应符合原卫计委公告（2014 年第 6 号）的规定。
- 2.1.30 海参应符合 GB 31602 的规定。
- 2.1.31 乌骨鸡应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.32 蚕蛹应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.33 丹凤牡丹花应符合原卫计委公告（2013 年第 10 号）的规定。
- 2.1.34 奇亚籽应符合原卫计委公告（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.35 圆苞车前子壳应符合原卫计委公告（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.36 金花茶应符合原卫生部公告（2010 年第 9 号）的规定。
- 2.1.37 雪莲培养物应符合原卫生部公告（2010 年第 9 号）的规定。
- 2.1.38 DHA 藻油应符合原卫生部公告（2010 年第 3 号）的规定。
- 2.1.39 蛹虫草应符合原卫计委公告（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.40 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.41 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 和 GB 20371 的规定。
- 2.1.42 叶黄素酯应符合原卫计委公告（2008 年第 12 号）的规定。
- 2.1.43 白芸豆提取物应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.44 黑咖啡应符合 NY/T 289 的规定。
- 2.1.45 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.46 红糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.47 低聚果糖应符合 GB 1903.40 的规定。
- 2.1.48 麦芽糖浆、食用葡萄糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.49 低聚木糖应符合 QB/T 2984 的规定。
- 2.1.50 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 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，将本品冲泡，品其滋味
色 泽	褐色至深褐色	
气、滋味	具有原料物质应有的气、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
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	≤ 0.19	GB 5009.12

*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

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，真菌毒素限量应符

合 GB 2761 的规定，兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定，食药物质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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以黑芝麻为主要原料，添加荞麦、燕麦、黑米、黑豆、燕麦、白豆、白芝麻、小米、黄豆、玉米、红米、红豆、花生仁、高粱、薏米、小麦胚芽、大麦、绿豆、绿茶粉、白茶粉、黑茶粉、红茶粉、黄茶粉、黑枸杞、蔓越莓、蓝莓、苹果片、金桔、芦笋、益生菌（鼠李糖乳酪杆菌、干酪乳酪杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、瑞士乳杆菌、长双歧杆菌长亚种、发酵粘液乳杆菌、动物双歧杆菌乳亚种、凝结魏茨曼氏菌、长双歧杆菌婴儿亚种、青春双歧杆菌、罗伊式粘液乳杆菌、嗜酸乳杆菌、植物乳植杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种中的一种或几种）、食用菌【香菇、木耳、草菇、平菇、秀珍菇、金针菇、杏鲍菇、茶树菇、银耳、猴头菇、牛肝菌、红菇、竹荪、口蘑、松口蘑（松茸）中的一种或几种】、人参（人工种植5年及5年以下）、魔芋、玛咖粉、核桃仁、辣木叶、白芝麻、茉莉花、松花粉、山药、灵芝、党参、西洋参、黄芪、肉苁蓉、铁皮石斛、山茱萸、天麻、杜仲叶、丁香、八角、刀豆、小茴香、小蓟、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、桂圆、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、火麻仁、大枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、生姜、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（杭白菊、贡菊、亳菊、怀菊、滁菊）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、橘皮（陈皮）、生姜、玉米须、芫荽、广东虫草子实体、茶叶籽油、库拉索芦荟凝胶、梅花鹿（人工养殖）鞭、牛（人工养殖）鞭、梅花鹿（人工养殖）血、蝉花子实体（人工培植）、杜仲雄花、小麦胚、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、酵母、菊粉、杜仲籽油、磷虾油、雨生红球藻、螺旋藻（钝顶螺旋藻、极大螺旋藻）、盐藻及提取物、壳寡糖、海参、乌骨鸡、蚕蛹、丹凤牡丹花、奇亚籽、圆苞车前子壳、金花茶、雪莲培养物、DHA藻油、刺梨、蛹虫草、乳清蛋白粉、大豆蛋白粉、叶黄素酯、白芸豆提取物、黑咖啡、大麦苗粉中的一种或几种，经挑拣、清洗或不清洗、炒制或不炒制、熬制或不熬制、水提取或不提取、蒸制或不蒸制、干燥或不干燥、粉碎或不粉碎，辅以入蜂蜜、红糖、低聚果糖、麦芽糖浆、低聚木糖、食用葡萄糖、玉米淀粉中的一种或几种（熬制或不熬制），混合、成型、包装等工艺加工而成的食圆。

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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

信阳周氏黄精堂生物科技有限公司

H N

Q B