



411496S-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）

2024-06-17 发布

2024-06-17 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：410289S-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、检验规则等要求。

本标准适用于以黑芝麻、白芝麻、红豆（熟）、大米粉（熟）、糯米粉（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，加入山药、橘皮、金桔干、人参（人工种植五年以下）、枇杷果干、山楂、红枣、鸡蛋清、蜂蜜、鸡内金、小麦粉、棕榈油、低聚果糖、莲子、芡实、茯苓、薏米（薏苡仁）、白扁豆、甘草、花生仁、黑豆（熟）、黑米（熟）、黑枸杞、核桃仁、桑葚、怀山药、重瓣红玫瑰、枸杞、百合、佛手、麦芽糖、麦芽、沙棘、莱菔子、柠檬干、桔红、覆盆子、牡蛎、黄精、梨干、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、冰糖、核桃油、木糖醇、南瓜籽仁、葡萄干、巴旦木仁、葵花籽仁、黑加仑干、蔓越莓干、木糖醇、蜜红豆中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、混和搅拌、成型、烘焙、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）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 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.22 蜜红豆应符合 GB/T 21270 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>*</sup> 铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.18	GB 5009.12
<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>\*</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	
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	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
注： <sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
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。					

### 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）、糕粉[70%大米粉和 30%糯米粉混合（熟）]中的一种或几种为原料，加入山药、橘皮、金桔干、人参（人工种植五年以下）、枇杷果干、山楂、红枣、鸡蛋清、蜂蜜、鸡内金、小麦粉、棕榈油、低聚果糖、莲子、芡实、茯苓、薏米（薏苡仁）、白扁豆、甘草、花生仁、黑豆（熟）、黑米（熟）、黑枸杞、核桃仁、桑葚、怀山药、重瓣红玫瑰、枸杞、百合、佛手、麦芽糖、麦芽、沙棘、莱菔子、柠檬干、桔红、覆盆子、牡蛎、黄精、梨干、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、冰糖、核桃油、木糖醇、南瓜籽仁、葡萄干、巴旦木仁、葵花籽仁、黑加仑干、蔓越莓干、木糖醇、蜜红豆中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、混和搅拌、成型、烘焙、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，参照相关国家标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本产品 in 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

QB