



411510S-2024

郑州建信药业有限公司企业标准

Q/ZJY 0001S-2024

食圆

2024-06-17 发布

2024-06-17 实施

郑州建信药业有限公司 发布

前 言

本标准由郑州建信药业有限公司提出。

本标准由郑州工程技术学院食品安全研究中心和郑州建信药业有限公司共同起草。

本标准起草人：张百胜、苏林。

H N

Q B

食圆

1 范围

本标准规定了食圆的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黑芝麻（熟）为主要原料，加入糯米（熟）、洋姜粉、白芸豆粉、茯苓粉、蒲公英粉、松子粉、杏仁粉、扁桃仁粉、牛蒡根粉、郁李仁粉、枳椇子粉、白砂糖、冰糖中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、配料、添加蜂蜜搅拌成型、干燥杀菌、冷却、内包、外包加工而成的即食食圆。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 黑芝麻（熟）应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。

2.1.2 洋姜粉、白芸豆粉、茯苓粉、蒲公英粉、松子粉、杏仁粉、扁桃仁粉、牛蒡根粉、郁李仁粉、枳椇子粉应符合 GB/T 29602 和 GB 7101 的规定。

2.1.3 糯米（熟）应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 白砂糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.6 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	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	≤ 20.0	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
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	5	2	50	10 ²	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

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。

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（熟）为主要原料，加入糯米（熟）、洋姜粉、白芸豆粉、茯苓粉、蒲公英粉、松子粉、杏仁粉、扁桃仁粉、牛蒡根粉、郁李仁粉、枳椇子粉、白砂糖、冰糖中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、配料、添加蜂蜜搅拌成型、干燥杀菌、冷却、内包、外包加工而成的即食食圆。

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。

郑州建信药业有限公司

H N

Q B