



411530S-2024



河南福满格新概念实业有限公司企业标准

Q/HFS 0005S-2024

方便食圆

2024-06-17 发布

2024-06-17 实施

河南福满格新概念实业有限公司 发布

前 言

本标准由河南福满格新概念实业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：蒋广辉。

本标准代替 Q/HFS 0005S-2021。

H N

Q B

方便食圆

1 范围

本标准规定了方便食圆的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黑芝麻为原料，经炒制、磨粉，加入或不加入熟制或不经熟制原料（经粉碎）[人参（人工种植，5年及5年以下）、重瓣红玫瑰、丹凤牡丹花、黄秋葵、山药、山楂、桑葚、茯苓、黄精、板栗仁、核桃仁、花生仁、橘皮（陈皮）、大枣、枸杞、黑枸杞、黑豆、酸枣仁、阿胶、鹿皮胶、桂圆、甜杏仁、莲子、松花粉、黑米、燕麦、白果（银杏果）、百合、麦芽、鸡内金、猴头菇、蛹虫草、羊肚菌中的一种或多种]，经混合或不混合，加入蜂蜜，加入或不加入食用盐、菊粉、益生菌（青春双歧杆菌、动物双歧杆菌动物亚种菌、动物双歧杆菌乳亚种菌、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、长双歧杆菌婴儿亚种菌、长双歧杆菌长亚种、嗜酸乳杆菌、干酪乳酪杆菌、卷曲乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种菌、德氏乳杆菌乳亚种、发酵粘液乳杆菌、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、植物乳植杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、鼠李糖乳酪杆菌粉、唾液乳杆菌、弯曲乳杆菌、嗜热链球菌、乳酸乳球菌乳酸亚种、乳酸乳球菌双乙酰亚种、费氏丙酸杆菌谢氏亚种、肠膜明串珠菌肠膜亚种、马克斯克鲁维酵母、乳酸片球菌、戊糖片球菌、小牛葡萄球菌、木糖葡萄球菌、肉葡萄球菌、食品加工用酵母、清酒广布乳杆菌、产丙酸丙酸杆菌中的一种或几种）中的一种或几种，经定型、包装加工而成的方便食圆。

根据原辅料不同，产品分为不同品种。

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 黑豆、黑米、燕麦应符合 GB 2715 的规定。

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

2.1.5 重瓣红玫瑰应清洁、卫生、无污染、无虫害，并符合原卫生部 2010 年第 3 号公告、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.6 黄秋葵、山药、山楂、黑枸杞应清洁、卫生、无污染、无虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.7 黄精、阿胶、茯苓、桑葚、橘皮（陈皮）、大枣、酸枣仁、桂圆、甜杏仁、莲子、白果（银杏果）、百合、麦芽、鸡内金应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.8 板栗仁、核桃仁、花生仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.9 鹿皮胶应符合 T/CAAA 042 的规定。

2.1.10 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

2.1.11 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.12 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.13 松花粉应符合 GB 31636 的规定。

2.1.14 丹凤牡丹花应符合原国家卫生计生委 2013 年第 10 号公告的规定。

2.1.15 猴头菇、羊肚菌应符合 GB 7096 的规定。

2.1.16 蛹虫草应符合原国家卫生计生委 2014 年第 10 号公告的规定。

2.1.17 菊粉应符合卫生部 2009 年第 5 号公告的规定。

2.1.18 益生菌应符合 GB 31639 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，品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、滋味，无哈喇味，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	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	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	GB 5009.22
展青霉素 ^a , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

^a 仅限含山楂产品的检验。

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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b , 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。					
^b 不适用于添加益生菌的活菌型产品。					

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, 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(不适用于添加益生菌的活菌型产品)、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为原料，经炒制、磨粉，加入或不加入熟制或不经熟制原料（经粉碎）[人参（人工种植，5年及5年以下）、重瓣红玫瑰、丹凤牡丹花、黄秋葵、山药、山楂、桑葚、茯苓、黄精、板栗仁、核桃仁、花生仁、橘皮（陈皮）、大枣、枸杞、黑枸杞、黑豆、酸枣仁、阿胶、鹿皮胶、桂圆、甜杏仁、莲子、松花粉、黑米、燕麦、白果（银杏果）、百合、麦芽、鸡内金、猴头菇、蛹虫草、羊肚菌中的一种或多种]，经混合或不混合，加入蜂蜜，加入或不加入食用盐、菊粉、益生菌（青春双歧杆菌、动物双歧杆菌动物亚种菌、动物双歧杆菌乳亚种菌、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、长双歧杆菌婴儿亚种菌、长双歧杆菌长亚种、嗜酸乳杆菌、干酪乳酪杆菌、卷曲乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种菌、德氏乳杆菌乳亚种、发酵粘液乳杆菌、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、植物乳植杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、鼠李糖乳酪杆菌粉、唾液乳杆菌、弯曲乳杆菌、嗜热链球菌、乳酸乳球菌乳酸亚种、乳酸乳球菌双乙酰亚种、费氏丙酸杆菌谢氏亚种、肠膜明串珠菌肠膜亚种、马克斯克鲁维酵母、乳酸片球菌、戊糖片球菌、小牛葡萄球菌、木糖葡萄球菌、肉葡萄球菌、食品加工用酵母、清酒广布乳杆菌、产丙酸丙酸杆菌中的一种或几种）中的一种或几种，经定型、包装加工而成的方便食圆。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 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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南福满格新概念实业有限公司