



411379S-2024



河南健正药业有限公司企业标准

Q/HJZ 0003S-2024

食圆

2024-06-03 发布

2024-06-03 实施

河南健正药业有限公司 发布

前 言

本标准由河南健正药业有限公司提出并起草。

本标准起草人：石志勇。

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。

本标准适用于以熟黑芝麻粉、熟黑豆粉、熟黑米粉、熟山药粉、熟薏米粉、熟红豆粉、熟大麦粉、熟小麦粉、熟白芸豆粉、熟芡实粉、熟白扁豆粉中的一种或几种为主要原料，辅以麦芽糖浆、蜂蜜、红糖、黑糖中的一种或几种，再添加或不添加黄精粉、枸杞粉、黑枣粉、桑葚粉、核桃仁粉、山楂粉、酸枣仁粉、黑枸杞粉、红枣粉、花生粉、姜粉、决明子粉、荷叶粉、甘草粉、桑叶粉、蒲公英粉、橘皮粉、薄荷粉、金银花粉、牡蛎粉、玛咖粉、莲子粉、茯苓粉、蛹虫草粉、甜菜根粉、鸡内金粉、人参粉（人工种植五年以内）、梅花鹿鹿鞭粉（人工养殖）、沙棘粉、佛手粉、乌梢蛇粉、蝮蛇粉、木瓜粉、火麻仁粉、玉竹粉、白芷粉、青果粉、益智仁粉、莱菔子粉、葛根粉、阿胶粉、苦瓜粉、玉米须粉、山药粉、辣木叶粉、牛蒡根粉、马齿苋粉、代代花粉、石榴粉、乌梅粉、白果粉、桂圆肉粉、百合粉、杏仁粉、麦芽粉、茯苓粉、菊花粉（亳菊、怀菊、滁菊、贡菊中的一种或几种）、西洋参粉、党参粉、黄芪粉、灵芝粉、玉米须粉、抗性糊精、重瓣红玫瑰花粉、茶树花粉、大麦苗粉、油菜花粉、玉米花粉、向日葵花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、凉粉草（仙草）粉，针叶樱桃果粉、玉米低聚肽粉、低聚木糖、L-阿拉伯糖、青春双歧杆菌、动物双歧杆菌动物亚种、动物双歧杆菌乳亚种、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、长双歧杆菌婴儿亚种、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、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、唾液联合乳杆菌中的一种或几种，经加水熬糖或（和）蜂蜜、搅拌混合、成型、包装加工而成的食圆。

根据原辅料不同，产品可分为：单一型食圆、复合食圆

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 熟黑芝麻粉、核桃仁粉、花生粉、杏仁粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.2 熟黑豆粉、熟黑米粉、熟薏米粉、熟红豆粉、熟大麦粉、熟小麦粉、熟白芸豆粉、熟芡实粉、熟山药粉、熟白扁豆粉应符合 GB 19640 的规定。

2.1.3 麦芽糖浆应符合 GB 15203 和 GB/T 20883 的规定。

2.1.4 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.5 红糖、黑糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.6 黄精粉、枸杞粉、黑枣粉、桑葚粉、山楂粉、酸枣仁粉、黑枸杞粉、红枣粉、姜粉、决明子粉、荷叶粉、甘草粉、桑叶粉、蒲公英粉、橘皮粉、薄荷粉、金银花粉、牡蛎粉、玛咖粉、莲子粉、茯苓粉、蛹虫草粉、甜菜根粉、鸡内金粉、人参粉（人工种植五年以内）、梅花鹿鹿鞭粉（人工养殖）、沙棘粉、佛手粉、乌梢蛇粉、蝮蛇粉、木瓜粉、火麻仁粉、玉竹粉、白芷粉、青果粉、益智仁粉、莱菔子粉、葛根粉、阿胶粉、苦瓜粉、玉米须粉、山药粉、辣木叶粉、牛蒡根粉、马齿苋粉、代代花粉、石榴粉、乌

梅粉、白果粉、桂圆肉粉、百合粉、麦芽粉、茯苓粉、玉米须粉、菊花粉、西洋参粉、党参粉、黄芪粉、灵芝粉、大麦苗粉、重瓣红玫瑰花粉、茶树花粉、凉粉草(仙草)粉、针叶樱桃果粉、应 GB/T 29602 的规定。

2.1.7 玛咖粉应符合 QB/T 5726 的规定。

2.1.8 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.9 油菜花粉、玉米花粉、向日葵花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉应符合卫生部 2004 年第 17 号公告的规定。

2.1.10 玉米低聚肽粉应符合卫生部 2010 年第 15 号的规定。

2.1.11 低聚木糖应符合 QB/T 2984 的规定。

2.1.12L-阿拉伯糖应符合卫生部 2008 年第 12 号。

2.1.13 青春双歧杆菌、动物双歧杆菌动物亚种、动物双歧杆菌乳亚种、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、长双歧杆菌婴儿亚种、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、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、唾液联合乳杆菌应符合 QB/T 4575 的规定。

2.1.14 生产用水应符合 GB 5749 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	软固态，圆形	从样品中取出适量，倒入一洁净白色瓷盘中，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	具有本品应具有色泽	
气、滋味	具有产品特有的气、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	≤ 25	GB 5009.3
总糖, g/100g	≤ 45	GB/T 20977
酸价 ^a (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.16	GB 5009.12

黄曲霉毒素B ₁ , $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	5	GB 5009.22
展青霉素 ^b , $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	20	GB 5009.185
注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定; a指标仅适用于主要原料中使用熟黑芝麻粉、核桃仁粉、花生粉的产品; b指标仅适用于添加山楂粉的产品。			

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	
^b 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 \leq	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
^c 乳酸菌, CFU/g \geq	1.0×10^6				GB 4789.35
注: a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行; b仅适用于未添加益生菌的食圆; c仅适用于添加益生菌且未杀菌的食圆。					

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

本标准适用于以熟黑芝麻粉、熟黑豆粉、熟黑米粉、熟山药粉、熟薏米粉、熟红豆粉、熟大麦粉、熟小麦粉、熟白芸豆粉、熟芡实粉、熟白扁豆粉中的一种或几种为主要原料，辅以麦芽糖浆、蜂蜜、红糖、黑糖中的一种或几种，再添加或不添加黄精粉、枸杞粉、黑枣粉、桑葚粉、核桃仁粉、山楂粉、酸枣仁粉、黑枸杞粉、红枣粉、花生粉、姜粉、决明子粉、荷叶粉、甘草粉、桑叶粉、蒲公英粉、橘皮粉、薄荷粉、金银花粉、牡蛎粉、玛咖粉、莲子粉、茯苓粉、蛹虫草粉、甜菜根粉、鸡内金粉、人参粉（人工种植五年以内）、梅花鹿鹿鞭粉（人工养殖）、沙棘粉、佛手粉、乌梢蛇粉、蝮蛇粉、木瓜粉、火麻仁粉、玉竹粉、白芷粉、青果粉、益智仁粉、莱菔子粉、葛根粉、阿胶粉、苦瓜粉、玉米须粉、山药粉、辣木叶粉、牛蒡根粉、马齿苋粉、代代花粉、石榴粉、乌梅粉、白果粉、桂圆肉粉、百合粉、杏仁粉、麦芽粉、茯苓粉、菊花粉（亳菊、怀菊、滁菊、贡菊中的一种或几种）、西洋参粉、党参粉、黄芪粉、灵芝粉、玉米须粉、抗性糊精、重瓣红玫瑰花粉、茶树花粉、大麦苗粉、油菜花粉、玉米花粉、向日葵花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、凉粉草（仙草）粉，针叶樱桃果粉、玉米低聚肽粉、低聚木糖、L-阿拉伯糖、青春双歧杆菌、动物双歧杆菌动物亚种、动物双歧杆菌乳亚种、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、长双歧杆菌婴儿亚种、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、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、唾液联合乳杆菌中的一种或几种，经加水熬糖或（和）蜂蜜、搅拌混合、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。

河南健正药业有限公司