



411739S-2024



河南慧世康药业有限公司企业标准

Q/HHY 0014S-2024

西洋参黄芪玫瑰食圆

2024-07-08 发布

2024-07-08 实施

河南慧世康药业有限公司 发布

前 言

本标准由河南慧世康药业有限公司提出并起草。

本标准起草人：张静。

HN
QB

西洋参黄芪玫瑰食圆

1 范围

本标准规定了西洋参黄芪玫瑰食圆的术语和定义、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黑芝麻、白芝麻、黑豆、红豆、赤小豆、燕麦、黑米、小米、大米、麦芽、薏米、糯米、花生、芡实、鹰嘴豆、薏苡仁（薏仁米）中几种为主要原料，添加西洋参、黄芪、重瓣红玫瑰花粉，添加山药、核桃仁、鸡内金、桃仁、苦杏仁、核桃仁、松籽仁、冬瓜、佛手、薤白、覆盆子、黄精、茯苓、莲子、桔梗、苦瓜干、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、山楂、决明子、白果、玉竹、百合、肉桂、酸枣仁、白芷、栀子、鲜芦根、郁李仁、洋葱、干香菇、南瓜粉、香芋粉、葛根粉中的一种或几种，经原料预处理、熟制、粉碎，再加入熬制后的蜂蜜、混合搅拌、成型、包装加工而成的西洋参黄芪玫瑰食圆。

2 术语和定义

以及下列术语和定义适用于本标准。

2.1 参芪玫瑰食圆

参芪玫瑰食圆是以粮谷类、豆类、坚果籽类等为主要原料，添加西洋参、黄芪、重瓣红玫瑰花粉，添加或不添加新食品原料及食药物质或其他辅料，经原料预处理、熟制、粉碎，再加入熬制后的蜂蜜、混合搅拌、成型圆球状，包装而成的即食产品。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 黑芝麻、白芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

3.1.2 黑豆、红豆、赤小豆、燕麦、黑米、小米、大米、麦芽、薏米、糯米、芡实、鹰嘴豆、薏苡仁（薏仁米）应清洁、卫生，无污染、无霉变，并符合 GB 2715 的规定。

3.1.3 花生应符合 GB/T 1532 的规定。

3.1.4 核桃仁、松籽仁应符合 GB 19300 的规定。

3.1.5 山药、鸡内金、桃仁、苦杏仁、冬瓜、佛手、薤白、覆盆子、黄精、茯苓、莲子、桔梗、苦瓜干、山楂、决明子、白果、玉竹、百合、肉桂、酸枣仁、白芷、栀子、鲜芦根、郁李仁应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

3.1.6 党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合国家卫生健康委员会 国家市场监督管理总局关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告（2023 年 第 9 号）的规定。

3.1.7 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。

3.1.8 干香菇应符合 GB 7096 的规定。

3.1.9 南瓜粉、香芋粉应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

3.1.10 重瓣红玫瑰花粉应符合卫生部关于批准 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。

3.1.11 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

3.1.12 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

3.1.13 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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	随机抽取样品 1 份，倒入洁净的白瓷盘中，在室内自然光下用肉眼观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有原料固有的混合气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.18	GB 5009.12
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
黄曲霉毒素 B ₁ /（μg/kg）	≤ 5.0	GB 5009.22
注：* 铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

3.4 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 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

^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。

3.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.7 其他要求

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；新食品原料及食药物质的使用应符合国家相关公告的规定。

4 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、黑豆、红豆、赤小豆、燕麦、黑米、小米、大米、麦芽、薏米、糯米、花生、芡实、鹰嘴豆、薏苡仁（薏仁米）中几种为主要原料，添加西洋参、黄芪、重瓣红玫瑰花粉，添加山药、核桃仁、鸡内金、桃仁、苦杏仁、核桃仁、松籽仁、冬瓜、佛手、薤白、覆盆子、黄精、茯苓、莲子、桔梗、苦瓜干、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、山楂、决明子、白果、玉竹、百合、肉桂、酸枣仁、白芷、栀子、鲜芦根、郁李仁、洋葱、干香菇、南瓜粉、香芋粉、葛根粉中的一种或几种，经原料预处理、熟制、粉碎，再加入熬制后的蜂蜜、混合搅拌、成型、包装加工而成的西洋参黄芪玫瑰食圆。

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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南慧世康药业有限公司