



410233S-2025



河南大美生物科技股份有限公司企业标准

Q/HNDM 0038S-2025

食圆（坚果籽类制品）

2025-01-15 发布

2025-01-15 实施

河南大美生物科技股份有限公司 发布

前 言

本标准由河南大美生物科技股份有限公司提出。

本标准由河南大美生物科技股份有限公司、河南省中医药科学院起草。

本标准主要起草人：徐宏伟。

H N

Q B

食圆（坚果籽类制品）

1 范围

本标准规定了食圆（坚果籽类制品）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黑芝麻（粉）为主料，添加丁香粉、地黄粉（生/熟）、砂仁粉、茯苓粉、莱菔子粉、酸枣仁粉、百合粉、乌梅粉、黄精粉、枸杞粉、黄芪粉、党参粉、麦冬粉、山药粉、党参粉、肉苁蓉粉、肉桂粉、甘草粉、白扁豆粉、藿香粉、桔红粉、荷叶粉、山楂粉、白芷粉、薄荷粉、香橼粉、薤白粉、佛手粉、益智仁粉、决明子粉、桂圆粉、代代花粉、橘皮粉、化橘红粉、葛根粉、干姜粉、桑椹粉、覆盆子粉、鹿鞭粉、鹿尾粉、鹿血粉、麦芽糖中的几种，再加入麦芽糊精、蜂蜜（熬制或不熬制）经混合、成型、包装而制成的可直接食用的食圆（坚果籽类制品）。

根据原辅料不同，产品分类为不同类型的食圆（坚果籽类制品）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.2 黑芝麻粉、地黄粉（生/熟）、丁香粉、砂仁粉、茯苓粉、莱菔子粉、酸枣仁粉、百合粉、乌梅粉、黄精粉、枸杞粉、黄芪粉、党参粉、麦冬粉、山药粉、党参粉、肉苁蓉粉、肉桂粉、甘草粉、白扁豆粉、藿香粉、桔红粉、荷叶粉、山楂粉、白芷粉、薄荷粉、香橼粉、薤白粉、佛手粉、益智仁粉、决明子粉、桂圆粉、代代花粉、橘皮粉、化橘红粉、葛根粉、干姜粉、桑椹粉、覆盆子粉、鹿鞭粉、鹿尾粉应符合 GB/T 29602和GB 7101的规定。

2.1.3 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.4 麦芽糊精应符合GB/T 20882.6和GB 15203的规定。

2.1.5 麦芽糖应符合 GB/T 20883和GB 15203的规定。

2.1.6 鹿血粉应符合T/CAAA 045的规定。

2.1.7 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	圆球状	

色泽	具有该品类应有的色泽	取适量试样置于洁净的白色瓷盘中,在自然光线下,观察其性状、色泽及有无杂质,嗅其气味,用温开水漱口后品尝其滋味
气、滋味	具有该品类应有的气味、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)	≤ 25	GB 5009.3
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 3.0	GB 5009.229
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.18	GB 5009.12
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。

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	100	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌/(CFU/g) ≤	25				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

注 1: a 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 其他要求

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；食药物质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。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以黑芝麻（粉）为主料，添加丁香粉、地黄粉（生/熟）、砂仁粉、茯苓粉、莱菔子粉、酸枣仁粉、百合粉、乌梅粉、黄精粉、枸杞粉、黄芪粉、党参粉、麦冬粉、山药粉、党参粉、肉苁蓉粉、肉桂粉、甘草粉、白扁豆粉、藿香粉、桔红粉、荷叶粉、山楂粉、白芷粉、薄荷粉、香橼粉、薤白粉、佛手粉、益智仁粉、决明子粉、桂圆粉、代代花粉、橘皮粉、化橘红粉、葛根粉、干姜粉、桑椹粉、覆盆子粉、鹿鞭粉、鹿尾粉、鹿血粉、麦芽糖中的几种，再加入麦芽糊精、蜂蜜（熬制或不熬制）经混合、成型、包装而制成的可直接食用的食圆（坚果籽类制品）。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 19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》国家相关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。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南大美生物科技股份有限公司