



410486S-2025



河南大美生物科技股份有限公司企业标准

Q/HNDM 0039S-2025

食圆

2025-02-12 发布

2025-02-12 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并起草。

本标准主要起草人：薛海领。

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。

本标准适用于以黑芝麻为主要原料，添加黑豆、黑米、红豆、薏米、山药（粉）、白芸豆粉、赤小豆粉、红枣粉、丁香、山楂（粉）、火麻仁、白芷、玉竹、甘草、白果、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、决明子（粉）、百合、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎（粉）、芡实（粉）、花椒、昆布、罗汉果、麦芽、郁李仁、金银花、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞（粉）、栀子、砂仁、茯苓（粉）、桃仁、桑叶、桑葚（粉）、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子（粉）、高良姜、淡竹叶、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精（粉）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、党参、肉苁蓉、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红、紫苏、紫苏籽、葛根粉、黑胡椒、槐米、蒲公英（粉）、槐花、酸枣仁（粉）、蝮蛇、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、刺梨、玫瑰茄、金花茶、玛咖粉、乌药叶、辣木叶、玉米须、茶树花、丹凤牡丹花、牛蒡根、平卧菊三七、大麦苗、杜仲雄花、奇亚籽、圆苞车前子壳、枇杷叶、关山樱花、茉莉花、桂花、榧子、海参、菊粉、三七花、纳豆、乌梢蛇、蚕蛹、冬青科苦丁茶、梨果仙人掌、天贝、五指毛桃、地龙蛋白、广东虫草子实体、蛹虫草（粉）、甜菜根汁粉、鸡内金（粉）、橘皮粉、人参粉（由人工种植、5年或5年以下的人参制成的）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、大枣、佛手、瓜蒌子、乌梅、木瓜、猴头菇、马齿苋、阿胶、梅花鹿鹿鞭粉（人工养殖）、食品用香料（葫芦巴酞、达迷草叶、瓜拉纳提取物、黑胡椒提取物中的一种或几种）、麦芽糊精、白砂糖、抗性糊精、食用葡萄糖、芝麻油中的一种或几种，经挑选、清洗或不清洗、炒制或不炒制、粉碎或不粉碎中的一种或几种，再加入水、蜂蜜、红糖、低聚果糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、低聚木糖中的一种或几种（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。

根据原辅料不同分为不同的食圆（原料名称+食圆）。

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 黑豆、红豆应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 山楂粉、白芸豆粉、牡蛎粉、黄精粉、酸枣仁粉、决明子粉、蒲公英粉、莲子粉、山药粉、赤小豆粉、桑葚粉、茯苓粉、芡实粉、红枣粉、枸杞粉、蛹虫草粉、甜菜根汁粉、鸡内金粉、橘皮粉、人参粉（由人工种植5年或5年以下的人参制成的）应符合GB/T 29602和GB 7101的规定。

2.1.5 玛咖粉应符合原卫生部《关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告》（2011年第13号）的规定。

- 2.1.6 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.7 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 低聚木糖应符合 GB/T 35545 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.11 奇亚籽、蛹虫草、圆苞车前子壳应符合原卫生部《关于批准塔格糖等 6种新食品原料的公告》（2014年 第10号）的规定。
- 2.1.12 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.13 薏米、山药、山楂、黄精、酸枣仁、决明子、蒲公英、金银花、麦芽、桑椹、桔红、莱菔子、莲子、丁香、茯苓、覆盆子、藿香、芡实、大枣、佛手、白芷、桑叶、沙棘、杏仁、桔梗、益智仁、枸杞、牡蛎、火麻仁、郁李仁、鸡内金、乌梅、橘皮、荷叶、百合、玉竹、木瓜、乌梢蛇、蝮蛇、甘草、白果、白扁豆、龙眼肉、花椒、罗汉果、鱼腥草、姜、高良姜、淡竹叶、菊苣、黄芥子、紫苏、紫苏籽、槐米、槐花、薄荷、薏苡仁、蕤白、榧子、栀子、砂仁、桃仁、阿胶、昆布、马齿苋、菊花应符合《中华人民共和国药典》（2020 年版 一部）的规定。
- 2.1.14 党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合卫健委《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。
- 2.1.15 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫健委《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。
- 2.1.16 玉米须应符合原卫生部《关于玉米须有关问题的批复》（卫监督函（2012）306 号） 的规定。
- 2.1.17 猴头菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.18 乌药叶、辣木叶应符合原卫生部《关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品的公告（2012 年 第 19 号）》的规定。
- 2.1.19 牛蒡根应符合原卫计委《国家卫生计生委关于牛蒡作为普通食品管理有关问题的批复》（国卫食品函（2013）83 号）的规定。
- 2.1.20 梅花鹿鹿鞭粉（人工养殖）应符合原卫生部《卫生部关于养殖梅花鹿副产品作为普通食品有关问题的批复》（卫监督函[2012]8 号）的规定。
- 2.1.21 食品用香料（葫芦巴酞、达迷草叶、瓜拉纳提取物、黑胡椒提取物）应符合GB 29938 的规定。
- 2.1.22 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.23 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.24 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.25 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.26 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.27 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

- 2.1.28 葛根粉应符合GB/T 30637的规定。
- 2.1.29 地龙蛋白应符合卫生部《关于批准茶叶籽油等7种物品为新资源食品的公告》(2009第18号)的规定。
- 2.1.30 枳椇子、瓜蒌子应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.31 杜仲雄花应符合卫计委《关于批准壳寡糖等6种新食品原料的公告》(2014年第6号)的规定。
- 2.1.32 地黄、麦冬、天冬、化橘红应符合《关于地黄等4种按照传统既是食品又是中药材的物质的公告》(2024年第4号)的规定。
- 2.1.33 刺梨、玫瑰茄应符合卫生部《关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告》(2004年第17号)的规定。
- 2.1.34 金花茶应符合原卫生部《关于批准金花茶、显脉旋覆花(小黑药)等5种物品为新资源食品的公告》(2010年第9号)的规定。
- 2.1.35 广东虫草子实体、茶树花应符合原卫生部《关于批准茶树花等7种新资源食品的公告》(2013年第1号)的规定。
- 2.1.36 丹凤牡丹花应符合原卫计委《关于批准裸藻等8种新食品原料的公告》(2013年 第10号)的规定。
- 2.1.37 平卧菊三七、大麦苗应符合原卫生部《关于将肠膜明串珠菌肠膜亚种列入《可用于食品的菌种名单》的公告》(2012年第8号)的规定。
- 2.1.38 枇杷叶应符合原卫计委《关于批准番茄籽油等9种新食品原料的公告》(2014年第20号)的规定。
- 2.1.39 关山樱花应符合卫健委《国家卫生健康委关于关山樱花等32种“三新食品”的公告》(2022年 第1号)的规定。
- 2.1.40 桂花、茉莉花应清洁、卫生、无污染、无腐烂并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.41 菊粉应符合原卫生部《卫生部关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》(2009年第5号) 的规定。
- 2.1.42 三七花应清洁、卫生、无污染, 并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.43 纳豆应按照原卫生部卫法监发[2002]308 号的规定。
- 2.1.44 蚕蛹应符合原卫生部《关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告》(2004年第17号) 的规定。
- 2.1.45 冬青科苦丁茶应符合原卫计委生函[2013]86 号规定。
- 2.1.46 梨果仙人掌应符合原卫生部《关于批准蛋白核小球藻等4种新资源食品的公告》(2012年第19号) 的规定。
- 2.1.47 天贝应符合原卫计委《关于沙棘叶、天贝作为普通食品管理的公告》(2013年 第3号)的规定。
- 2.1.48 五指毛桃应符合国卫办食品函[2014]205 号的规定。
- 2.1.49 抗性糊精应符合原卫生部《关于批准中长链脂肪酸食用油和小麦低聚肽作为新资源食品等的公告》(2012年第16号) 的规定。

2.1.50 海参应符合 GB 31602 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	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
色泽	具有各品种应有的色泽	
气、滋味	具有各品种应有的气味、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
^a 甲基汞 (以Hg计) / (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.17
^b 展青霉素/ (μg/kg)	≤ 20.0	GB 5009.185

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。
a 甲基汞仅适用于含有牡蛎、海参的食圆检验。
b 展青霉素仅适用于含有山楂的食圆的检验。

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/ (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) ≤	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
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 JJF1070 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; 食药物质和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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以黑芝麻为主要原料，添加黑豆、黑米、红豆、薏米、山药（粉）、白芸豆粉、赤小豆粉、红枣粉、丁香、山楂（粉）、火麻仁、白芷、玉竹、甘草、白果、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、决明子（粉）、百合、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎（粉）、芡实（粉）、花椒、昆布、罗汉果、麦芽、郁李仁、金银花、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞（粉）、栀子、砂仁、茯苓（粉）、桃仁、桑叶、桑葚（粉）、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子（粉）、高良姜、淡竹叶、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精（粉）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、党参、肉苁蓉、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红、紫苏、紫苏籽、葛根粉、黑胡椒、槐米、蒲公英（粉）、槐花、酸枣仁（粉）、蝮蛇、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、刺梨、玫瑰茄、金花茶、玛咖粉、乌药叶、辣木叶、玉米须、茶树花、丹凤牡丹花、牛蒡根、平卧菊三七、大麦苗、杜仲雄花、奇亚籽、圆苞车前子壳、枇杷叶、关山樱花、茉莉花、桂花、榧子、海参、菊粉、三七花、纳豆、乌梢蛇、蚕蛹、冬青科苦丁茶、梨果仙人掌、天贝、五指毛桃、地龙蛋白、广东虫草子实体、蛹虫草（粉）、甜菜根汁粉、鸡内金（粉）、橘皮粉、人参粉（由人工种植、5年或5年以下的人参制成的）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、大枣、佛手、瓜蒌子、乌梅、木瓜、猴头菇、马齿苋、阿胶、梅花鹿鹿鞭粉（人工养殖）、食品用香料（葫芦巴酞、达迷草叶、瓜拉纳提取物、黑胡椒提取物中的一种或几种）、麦芽糊精、白砂糖、抗性糊精、食用葡萄糖、芝麻油中的一种或几种，经挑选、清洗或不清洗、炒制或不炒制、粉碎或不粉碎中的一种或几种，再加入水、蜂蜜、红糖、低聚果糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、低聚木糖中的一种或几种（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。

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》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。