



410516S-2025

河南药中药业有限公司企业标准

Q/HYY 0002S-2025

食圆

2025-02-13 发布

2025-02-13 实施

河南药中药业有限公司 发布

前 言

本标准由河南药中药业有限公司提出并起草。

本标准起草人：万福宝、姜二伟。

H N

Q B

食圆

1 范围

本标准规定了食圆的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黑芝麻（熟）、黑豆（熟）、黑米（熟）为主要原料，加入红枣粉、枸杞粉、桑葚粉、山药粉、黄精粉、黄芪粉、葛根粉、覆盆子粉、肉苁蓉粉、牡蛎粉、海参粉、杜仲雄花粉、人参粉（五年及五年以下人工种植）、白砂糖、冰糖、水中的一种或几种，经配料、粉碎、添加蜂蜜搅拌成型、干燥杀菌、内包、外包加工而成的即食食圆。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 黑芝麻（熟）应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。

2.1.2 红枣粉、枸杞粉、桑葚粉、山药粉、黄精粉、黄芪粉、葛根粉、覆盆子粉、肉苁蓉粉、牡蛎粉、海参粉、杜仲雄花粉、人参粉（五年及五年以下人工种植）应符合 GB/T 29602 和 GB 7101 的规定。

2.1.3 黑豆（熟）、黑米（熟）应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 白砂糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.6 蜂蜜应符合 GB 14963 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	随机取50g被测样品，将样品倒入白色瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其色泽、性状，用鼻嗅其气味，用口尝其滋味，放入清水中检查有无外来杂质
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、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	≤ 20.0	GB 5009.3
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
铅*（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷（以 As 计）, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：*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	10 ²	GB 4789.3
霉菌, CFU/g	5	2	50	10 ²	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。

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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。食药物质和新资源食品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

本标准适用于以黑芝麻（熟）、黑豆（熟）、黑米（熟）为主要原料，加入红枣粉、枸杞粉、桑葚粉、山药粉、黄精粉、黄芪粉、葛根粉、覆盆子粉、肉苁蓉粉、牡蛎粉、海参粉、杜仲雄花粉、人参粉（五年及五年以下人工种植）、白砂糖、冰糖、水中的一种或几种，经配料、粉碎、添加蜂蜜搅拌成型、干燥杀菌、内包、外包加工而成的即食食圆。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，参照相关标准制订本标准，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。

河南药中药业有限公司