



410528S-2025

洛阳维尔健生物工程有限公司企业标准

Q/LWS 0003S-2025

# 食圆

2025-02-13 发布

2025-02-13 实施

洛阳维尔健生物工程有限公司 发布

## 前 言

本标准由洛阳维尔健生物工程有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：马明建。

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、白芝麻、黑米、大米、小米、玉米、小麦、赤小豆、糙米、红豆、绿豆、芸豆、豌豆、鹰嘴豆、青稞、黑麦、小麦胚芽、山药、枣（大枣、黑枣、酸枣）、南瓜、马铃薯、山楂、茯苓、花生、亚麻籽、杏仁、银杏仁（白果）、核桃仁、黑藜麦、奇亚籽、燕麦片、西米、莲子、芡实、薏米、桂圆、百合、重瓣红玫瑰、人参（人工种植五年以下）、苦荞、酸枣仁、鸡内金、葛根粉、牛蒡根、枸杞、黑枸杞、黑桑葚、葡萄干、香蕉干、芒果干、荔枝干、枇杷干、南瓜子仁、木瓜干、椰子片、冻干玉米粒、菠萝干、胡萝卜干、桃干、猕猴桃干、哈密瓜干、无花果干、干槐花、阿胶、黄精、葵花籽仁、蔓越莓、麦片、牡蛎、益智仁、橘皮中的一种或多种，经粉碎或不粉碎、加入熬制后的蜂蜜、加入或不加入食用盐、黄酒、DHA 藻油、木糖醇、赤藓糖醇、大豆油、花生油、菜籽油、棕榈油、橄榄油、红糖、黑糖、白砂糖、麦芽糖、低聚异麦芽糖、低聚果糖、麦芽糖醇中的一种或几种，经混合搅拌、成型、包装而成的食圆。

根据原料不同分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

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

2.1.3 黑麦、黑豆、黑米、大米、红豆、绿豆、豌豆、小米、玉米、小麦、赤小豆、糙米、芸豆、鹰嘴豆、青稞、小麦胚芽、黑藜麦、燕麦片、苦荞应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 牛蒡根应符合国卫食品函（2013）83 号的规定。

2.1.5 南瓜、马铃薯应清洁卫生无污染，符合 GB 2763、GB 2762 的规定。

2.1.6 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.7 山楂、茯苓、莲子、芡实、薏米、桂圆、百合、枸杞、黑枸杞、黑桑葚、枣、银杏仁（白果）、酸枣仁、鸡内金、山药、阿胶、黄精、益智仁、橘皮、牡蛎应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一版的规定。

2.1.8 花生、亚麻籽、杏仁、核桃仁、奇亚籽、葵花籽仁、南瓜子仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.9 西米应符合 GB 2713 的规定。

2.1.10 重瓣红玫瑰应符合卫生部公告 2010 年第 3 号的规定。

2.1.11 人参（人工种植五年以下）应符合卫生部公告 2012 年第 17 号的规定。

2.1.12 葡萄干、香蕉干、芒果干、荔枝干、枇杷干、木瓜干、菠萝干、桃干、猕猴桃干、哈密瓜干、无花果干、椰子片应符合 GB 16325 的规定。

2.1.13 干槐花应清洁卫生无污染，符合 GB 2763、GB 2762 的规定。

2.1.14 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.15 大豆油、花生油、菜籽油、棕榈油应符合 GB 2716 的规定。

- 2.1.16 葛根粉应符合GB/T 30637的规定。
- 2.1.17 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.18 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.19 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.20 冻干玉米粒、胡萝卜干应符合GB/T 23787 的规定。
- 2.1.21 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.22 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.23 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.24 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.25 奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.26 蔓越莓应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.27 麦片应符合 QB/T 2762 的规定。
- 2.1.28 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.29 DHA 藻油应符合卫生部《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。
- 2.1.30 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.31 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.32 脱脂乳粉、全脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.33 麦芽糖醇应符合 GB 28307 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	从样品中取出1袋，将本品倒入白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，将本品冲泡，品其滋味
色 泽	褐色至深褐色	
气、滋味	具有原料物质应有的气、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	≤ 45	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	≤ 0.19	GB 5009.12

\*铅的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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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

<sup>a</sup> 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

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

## 2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 2.7 其它要求

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, 兽药残留限量应符合GB 31650的规定, 食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

出厂检验项目为: 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为主要原料，添加荞麦、燕麦、黑米、黑豆、燕麦、白豆、白芝麻、小米、黄豆、玉米、红米、红豆、花生仁、高粱、薏米、小麦胚芽、大麦、绿豆、绿茶粉、白茶粉、黑茶粉、红茶粉、黄茶粉、黑枸杞、蔓越莓、蓝莓、苹果片、金桔、芦笋、益生菌（鼠李糖乳酪杆菌、干酪乳酪杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、瑞士乳杆菌、长双歧杆菌长亚种、发酵粘液乳杆菌、动物双歧杆菌乳亚种、凝结魏茨曼氏菌、长双歧杆菌婴儿亚种、青春双歧杆菌、罗伊式粘液乳杆菌、嗜酸乳杆菌、植物乳植杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种中的一种或几种）、食用菌【香菇、木耳、草菇、平菇、秀珍菇、金针菇、杏鲍菇、茶树菇、银耳、猴头菇、牛肝菌、红菇、竹荪、口蘑、松口蘑（松茸）中的一种或几种】、人参（人工种植5年及5年以下）、魔芋、玛咖粉、核桃仁、辣木叶、白芝麻、茉莉花、松花粉、山药、灵芝、党参、西洋参、黄芪、肉苁蓉、铁皮石斛、山茱萸、天麻、杜仲叶、丁香、八角、刀豆、小茴香、小蓟、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、桂圆、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、火麻仁、大枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、生姜、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（杭白菊、贡菊、亳菊、怀菊、滁菊）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、橘皮（陈皮）、生姜、玉米须、芫荽、广东虫草子实体、茶叶籽油、库拉索芦荟凝胶、梅花鹿（人工养殖）鞭、牛（人工养殖）鞭、梅花鹿（人工养殖）血、蝉花子实体（人工培植）、杜仲雄花、小麦胚、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、酵母、菊粉、杜仲籽油、磷虾油、雨生红球藻、螺旋藻（钝顶螺旋藻、极大螺旋藻）、盐藻及提取物、壳寡糖、海参、乌骨鸡、蚕蛹、丹凤牡丹花、奇亚籽、圆苞车前子壳、金花茶、雪莲培养物、DHA藻油、刺梨、蛹虫草、乳清蛋白粉、大豆蛋白粉、叶黄素酯、白芸豆提取物、黑咖啡、大麦苗粉中的一种或几种，经挑拣、清洗或不清洗、炒制或不炒制、熬制或不熬制、水提取或不提取、蒸制或不蒸制、干燥或不干燥、粉碎或不粉碎，辅以入蜂蜜、红糖、低聚果糖、麦芽糖浆、低聚木糖、食用葡萄糖、玉米淀粉中的一种或几种（熬制或不熬制），混合、成型、包装等工艺加工而成的食圆。

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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

洛阳维尔健生物工程有限公司