



410706S-2025



河南益特康生物药业有限公司企业标准

Q/HYTK 0010S-2025

食圆

2025-03-06 发布

2025-03-06 实施

河南益特康生物药业有限公司 发布

前 言

本标准由河南益特康生物药业有限公司提出。

本标准由河南益特康生物药业有限公司共同起草。

本标准起草人：董艳涛。

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。

本标准适用于以熟黑豆粉、熟黑米粉、熟薏米粉、熟红豆粉、熟大麦粉、熟小麦粉、熟白芸豆粉、熟芡实粉、熟白扁豆粉中的一种或几种为主要原料，辅以麦芽糖浆、蜂蜜、红糖、黑糖中的一种或几种，再添加或不添加熟黑芝麻粉、熟山药粉、黄精粉、枸杞粉、黑枣粉、桑葚粉、核桃仁粉、山楂粉、酸枣仁粉、黑枸杞粉、红枣粉、花生粉、姜粉、决明子粉、荷叶粉、甘草粉、桑叶粉、蒲公英粉、橘皮粉、薄荷粉、金银花粉、牡蛎粉、玛咖粉、莲子粉、茯苓粉、蛹虫草粉、甜菜根粉、鸡内金粉、人参粉（人工种植五年以内）、梅花鹿鹿鞭粉（人工养殖）、沙棘粉、佛手粉、乌梢蛇粉、蝮蛇粉、木瓜粉、火麻仁粉、玉竹粉、白芷粉、青果粉、益智仁粉、莱菔子粉、葛根粉、阿胶粉、苦瓜粉、玉米须粉、山药粉、辣木叶粉、牛蒡根粉、马齿苋粉、代代花粉、石榴粉、乌梅粉、白果粉、桂圆肉粉、百合粉、杏仁粉、麦芽粉、茯苓粉、菊花粉（亳菊、怀菊、滁菊、贡菊中的一种或几种）、西洋参粉、党参粉、黄芪粉、灵芝粉、玉米须粉、抗性糊精、重瓣红玫瑰花粉、茶树花粉、大麦苗粉、油菜花粉、玉米花粉、向日葵花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、凉粉草（仙草）粉、针叶樱桃果粉、玉米低聚肽粉、低聚木糖、L-阿拉伯糖、青春双歧杆菌、动物双歧杆菌动物亚种、动物双歧杆菌乳亚种、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、长双歧杆菌婴儿亚种、长双歧杆菌长亚种、嗜酸乳杆菌、干酪乳酪杆菌、卷曲乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、德氏乳杆菌乳亚种、发酵粘液乳杆菌、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、植物乳植杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、唾液联合乳杆菌中的一种或几种，经加水熬糖或（和）蜂蜜、搅拌混合、成型、包装加工而成的食圆。

根据原辅料不同，产品可分为：单一型食圆、复合食圆。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 熟黑芝麻粉、核桃仁粉、花生粉、杏仁粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.2 熟黑豆粉、熟黑米粉、熟薏米粉、熟红豆粉、熟大麦粉、熟小麦粉、熟白芸豆粉、熟芡实粉、熟山药粉、熟白扁豆粉应符合 GB 19640 的规定。

2.1.3 麦芽糖浆应符合 GB 15203 和 GB/T 20883 的规定。

2.1.4 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.5 红糖、黑糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.6 黄精粉、枸杞粉、黑枣粉、桑葚粉、山楂粉、酸枣仁粉、黑枸杞粉、红枣粉、姜粉、决明子粉、荷叶粉、甘草粉、桑叶粉、蒲公英粉、橘皮粉、薄荷粉、金银花粉、牡蛎粉、莲子粉、茯苓粉、蛹虫草粉、甜菜根粉、鸡内金粉、人参粉（人工种植五年以内）、梅花鹿鹿鞭粉（人工养殖）、沙棘粉、佛手粉、乌梢蛇粉、蝮蛇粉、木瓜粉、火麻仁粉、玉竹粉、白芷粉、青果粉、益智仁粉、莱菔子粉、葛根粉、阿胶粉、苦瓜粉、玉米须粉、山药粉、辣木叶粉、牛蒡根粉、马齿苋粉、代代花粉、石榴粉、乌梅粉、白果粉、桂圆肉粉、百合粉、麦芽粉、茯苓粉、玉米须粉、菊花粉、西洋参粉、党参粉、黄芪粉、灵芝粉、大麦苗粉、重瓣红玫瑰花粉、茶树花粉、凉粉草(仙草)粉、针叶樱桃果粉应 GB/T 29602 的规定。

2.1.7 玛咖粉应符合 GB/T 29602和QB/T 5726 的规定。

2.1.8 抗性糊精应符合QB/T 5947的规定。

2.1.9 油菜花粉、玉米花粉、向日葵花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉应符合原卫生部2004年第17号公告的规定。

2.1.10 玉米低聚肽粉应符合原卫生部2010年第15号的规定。

2.1.11 低聚木糖应符合QB/T 2984 的规定。

2.1.12 L-阿拉伯糖应符合卫生部2008年第12号。

2.1.13 青春双歧杆菌、动物双歧杆菌动物亚种、动物双歧杆菌乳亚种、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、长双歧杆菌婴儿亚种、长双歧杆菌长亚种、嗜酸乳杆菌、干酪乳酪杆菌、卷曲乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、德氏乳杆菌乳亚种、发酵粘液乳杆菌、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、植物乳植杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、唾液联合乳杆菌应符合QB/T 4575 的规定。

2.1.14 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	软固态，圆形	从样品中取出适量，倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有本品应具有色泽	
气、滋味	具有产品特有的气、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	≤	25	GB 5009.3
总糖, g/100g	≤	45	GB/T 20977
酸价 ^a (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.16	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5	GB 5009.22
展青霉素 ^b , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
<p>注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>a 指标仅适用于主要原料中使用熟黑芝麻粉、核桃仁粉、花生粉的产品;</p> <p>b 指标仅适用于添加山楂粉的产品。</p>			

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	
^b 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
霉菌, CFU/g	≤	150			GB 4789.15
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
^c 乳酸菌, CFU/g	≥	1.0×10 ⁶			GB4789.35
<p>a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。</p> <p>b 仅适用于未添加益生菌的食圆。</p> <p>c 仅适用于添加益生菌且未杀菌的食圆。</p>					

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 其它要求

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, 兽药残留限量应符合 GB 31650 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。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以熟黑豆粉、熟黑米粉、熟薏米粉、熟红豆粉、熟大麦粉、熟小麦粉、熟白芸豆粉、熟芡实粉、熟白扁豆粉中的一种或几种为主要原料，辅以麦芽糖浆、蜂蜜、红糖、黑糖中的一种或几种，再添加或不添加熟黑芝麻粉、熟山药粉、黄精粉、枸杞粉、黑枣粉、桑葚粉、核桃仁粉、山楂粉、酸枣仁粉、黑枸杞粉、红枣粉、花生粉、姜粉、决明子粉、荷叶粉、甘草粉、桑叶粉、蒲公英粉、橘皮粉、薄荷粉、金银花粉、牡蛎粉、玛咖粉、莲子粉、茯苓粉、蛹虫草粉、甜菜根粉、鸡内金粉、人参粉（人工种植五年以内）、梅花鹿鹿鞭粉（人工养殖）、沙棘粉、佛手粉、乌梢蛇粉、蝮蛇粉、木瓜粉、火麻仁粉、玉竹粉、白芷粉、青果粉、益智仁粉、莱菔子粉、葛根粉、阿胶粉、苦瓜粉、玉米须粉、山药粉、辣木叶粉、牛蒡根粉、马齿苋粉、代代花粉、石榴粉、乌梅粉、白果粉、桂圆肉粉、百合粉、杏仁粉、麦芽粉、茯苓粉、菊花粉（亳菊、怀菊、滁菊、贡菊中的一种或几种）、西洋参粉、党参粉、黄芪粉、灵芝粉、玉米须粉、抗性糊精、重瓣红玫瑰花粉、茶树花粉、大麦苗粉、油菜花粉、玉米花粉、向日葵花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、凉粉草（仙草）粉、针叶樱桃果粉、玉米低聚肽粉、低聚木糖、L-阿拉伯糖、青春双歧杆菌、动物双歧杆菌动物亚种、动物双歧杆菌乳亚种、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、长双歧杆菌婴儿亚种、长双歧杆菌长亚种、嗜酸乳杆菌、干酪乳酪杆菌、卷曲乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、德氏乳杆菌乳亚种、发酵粘液乳杆菌、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、植物乳植杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、唾液联合乳杆菌中的一种或几种，经加水熬糖或（和）蜂蜜、搅拌混合、成型、包装加工而成的食圆。

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》的有关规定，参照GB 7099《食品安全国家标准 糕点、面包》制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南益特康生物药业有限公司