



411388S-2025



河南德膳堂生物科技有限公司企业标准

Q/HDST 0001S-2025

# 桂圆制品

2025-05-07 发布

2025-05-07 实施

河南德膳堂生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南德膳堂生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：黄增栋。

H N

Q B

# 桂圆制品

## 1 范围

本标准规定了桂圆制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜桂圆（龙眼肉）为主要原料，添加鲜西洋参，经分别打浆、配料、混合、蒸制、冷却、灌装、包装加工而成的桂圆制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜西洋参应符合 NY/T 1043 和国家卫生健康委员会 2023 年第 9 号公告的规定。

2.1.2 鲜桂圆（龙眼肉）应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

### 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	膏 状	从样品中取出适量，倒入一洁净烧杯中，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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.16	GB 5009.12

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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
霉菌, CFU/g	≤	20			GB 4789.15

酵母, CFU/g	≤	20			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
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

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。

## 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，型式检验按照国家相关规定执行。

QB

## 编制说明

本标准适用于以鲜桂圆（龙眼肉）为主要原料，添加鲜西洋参，经分别打浆、配料、混合、蒸制、冷却、灌装、包装加工而成的桂圆制品。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》的规定，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。

河南德膳堂生物科技有限公司

H N

Q B