



411161S-2026



美健林生物科技（河南）有限公司企业标准

Q/MJLS 0002S-2026

食圆

2026-04-30 发布

2026-04-30 实施

美健林生物科技（河南）有限公司 发布

前 言

本标准由美健林生物科技（河南）有限公司提出并起草。

本标准起草人：张轶明。

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原料，经粉碎，加入或不加入{经烘炒或不烘炒、粉碎或破碎的食药物质[花椒、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、马齿苋、火麻仁、玉竹、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、沙棘、芡实、麦芽、昆布、郁李仁、青果、鱼腥草、枳椇子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香薷、桃仁、桑叶、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、黑胡椒、槐米、蒲公英、榧子、白茅根、鲜芦根、陈皮（橘皮）、薄荷、薤白、覆盆子、藿香、马齿苋、香橼、酸枣仁、牡蛎、鸡内金、罗汉果、甘草、昆布、党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红中的一种或几种]、坚果籽类、花卉[重瓣红玫瑰、丹凤牡丹花、茶树花、桂花、玫瑰茄、茉莉花、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、代代花、槐花、杜仲雄花、金银花中的一种或几种]、果蔬（经破碎）或粉或干、谷物杂粮、食用菌制品[双孢菇、平菇、香菇、花菇、榛蘑、牛肝菌、松茸、松露（块菌）、鸡枞、黑皮鸡枞、鸡油菌、木耳、银耳、毛木耳、白灵菇、草菇、红平菇、猴头菌、金顶蘑、茶树菇、滑子菇、羊肚菌、姬松茸、牛舌菌、竹荪、鸡腿菇、真姬菇、海鲜菇、口蘑、金针菇、鲍鱼菇、杏鲍菇、蛹虫草（虫草花）、肺形侧耳、姬菇、绣球菌、鹿茸菇、灵芝中的一种或几种]、人参（人工种植5年及5年以下）、蛹虫草、玉米须、雪莲培养物、玛咖粉、菊粉、枇杷叶、沙棘叶、库拉索芦荟凝胶、辣木叶、平卧菊三七、雨生红球藻、圆苞车前子壳、乌药叶、梨果仙人掌、乌鸡、乌鸡粉、茶粉、小麦胚芽粉、大麦苗、黄明胶、海藻糖、五指毛桃、牛蒡根、冬青科苦丁茶、干海参、食用燕窝、综合果蔬酵素粉、咖啡、可可粉、酸角、松花粉、油菜花粉、玉米花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、蚕蛹、天贝、葛根粉、胶原蛋白肽、巧克力粉}中的一种或多种，加入食糖、淀粉糖、蜂蜜、枫糖（槭树糖浆）、木糖醇中的一种或多种，经熬制，添加或不添加食用盐、可可粉、可可脂中的一种或多种，经混合、成型、包装加工而成的食圆。

根据原辅料不同可分为不同产品。

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 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.3 食药物质应符合《中华人民共和国药典》的规定。

- 2.1.4坚果籽类应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.5重瓣红玫瑰、桂花、茉莉花、玫瑰茄、菊花、代代花、槐花、金银花、玉米须、枇杷叶、沙棘叶、水果、蔬菜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.6丹凤牡丹花应符合原卫计委公告（2013 年第 10 号）的规定。
- 2.1.7茶树花应符合原卫计委公告（2013 年第 1 号）的规定。
- 2.1.8杜仲雄花应符合原卫计委公告（2014 年第 6 号）的规定。
- 2.1.9水果粉、蔬菜粉应符合 NT/T 1884 的规定。
- 2.1.10水果干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.11谷物杂粮应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.12蔬菜干应符合 GB/T 23787 的规定。
- 2.1.13食用菌制品应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.14人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合原卫生部公告（2012 年第 17 号）的规定。
- 2.1.15蛹虫草应符合原卫计委公告（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.16雪莲培养物应符合原卫生部公告（2010 年第 9 号）的规定。
- 2.1.17玛咖粉应符合原卫生部公告（2011 年第 13 号）的规定。
- 2.1.18菊粉应符合原卫生部公告（2009 年第 5 号）的规定。
- 2.1.19库拉索芦荟凝胶应符合原卫生部公告（2008 年第 12 号）的规定。
- 2.1.20辣木叶应符合原卫生部公告（2012 年第 19 号）的规定。
- 2.1.21平卧菊三七应符合原卫生部公告（2012 年第 8 号）的规定。
- 2.1.22雨生红球藻应符合原卫生部公告（2010 年第 17 号）的规定。
- 2.1.23圆苞车前子壳应符合原卫计委公告（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.24乌药叶应符合原卫生部公告（2012 年第 19 号）的规定。
- 2.1.25梨果仙人掌应符合原卫生部公告（2012 年第 19 号）的规定。
- 2.1.26乌鸡应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.27乌鸡粉应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.28茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.29小麦胚芽粉应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.30大麦苗、五指毛桃、牛蒡根、酸角、蚕蛹、天贝应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.31黄明胶应符合 QB 2732 的规定。
- 2.1.32海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.33冬青科苦丁茶应符合 NY/T 864 的规定。
- 2.1.34干海参应符合 GB 31602 的规定。

- 2.1.35食用燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。
- 2.1.36综合果蔬酵素粉应符合 GB/T 29602 的规定
- 2.1.37咖啡应符合 NY/T 289 的规定。
- 2.1.38可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.39松花粉、油菜花粉、玉米花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.40葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.41胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.42巧克力粉应符合 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.43食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.44淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.45蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.46枫糖（槭树糖浆）应符合 T/CGCC 7 的规定。
- 2.1.47木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.48食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.49可可脂应符合 GB 9678.2 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 ^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 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

^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原料，经粉碎，加入或不加入{经烘炒或不烘炒、粉碎或破碎的食药物质[花椒、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、马齿苋、火麻仁、玉竹、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、沙棘、芡实、麦芽、昆布、郁李仁、青果、鱼腥草、枳椇子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香薷、桃仁、桑叶、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、黑胡椒、槐米、蒲公英、榧子、白茅根、鲜芦根、陈皮（橘皮）、薄荷、薤白、覆盆子、藿香、马齿苋、香橼、酸枣仁、牡蛎、鸡内金、罗汉果、甘草、昆布、党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红中的一种或几种]、坚果籽类、花卉[重瓣红玫瑰、丹凤牡丹花、茶树花、桂花、玫瑰茄、茉莉花、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、代代花、槐花、杜仲雄花、金银花中的一种或几种]、果蔬（经破碎）或粉或干、谷物杂粮、食用菌制品[双孢菇、平菇、香菇、花菇、榛蘑、牛肝菌、松茸、松露（块菌）、鸡枞、黑皮鸡枞、鸡油菌、木耳、银耳、毛木耳、白灵菇、草菇、红平菇、猴头菌、金顶蘑、茶树菇、滑子菇、羊肚菌、姬松茸、牛舌菌、竹荪、鸡腿菇、真姬菇、海鲜菇、口蘑、金针菇、鲍鱼菇、杏鲍菇、蛹虫草（虫草花）、肺形侧耳、姬菇、绣球菌、鹿茸菇、灵芝中的一种或几种]、人参（人工种植5年及5年以下）、蛹虫草、玉米须、雪莲培养物、玛咖粉、菊粉、枇杷叶、沙棘叶、库拉索芦荟凝胶、辣木叶、平卧菊三七、雨生红球藻、圆苞车前子壳、乌药叶、梨果仙人掌、乌鸡、乌鸡粉、茶粉、小麦胚芽粉、大麦苗、黄明胶、海藻糖、五指毛桃、牛蒡根、冬青科苦丁茶、干海参、食用燕窝、综合果蔬酵素粉、咖啡、可可粉、酸角、松花粉、油菜花粉、玉米花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、蚕蛹、天贝、葛根粉、胶原蛋白肽、巧克力粉}中的一种或多种，加入食糖、淀粉糖、蜂蜜、枫糖（槭树糖浆）、木糖醇中的一种或多种，经熬制，添加或不添加食用盐、可可粉、可可脂中的一种或多种，经混合、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。

美健林生物科技（河南）有限公司