



411812S-2026



河南曾仁堂生物科技有限公司企业标准

Q/HZS 0001S-2026

食圆

2026-06-25 发布

2026-06-25 实施

河南曾仁堂生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南曾仁堂生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：曾硕群。

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芝麻为主要原料，添加熟制谷物或谷物粉（燕麦、藜麦、荞麦、青稞、黑米、糯米、糙米中的一种或几种）、熟制豆粉（黄豆粉、红豆粉、黑豆粉、芸豆粉中的一种或几种）、坚果与籽类或其粉（亚麻籽、核桃中的一种或几种）、药食同源类原料粉【山药、山楂、火麻仁、桂圆、百合、杏仁（甜、苦）、芡实、赤小豆、阿胶、鸡内金、生姜、红枣、枸杞子、茯苓粉、桑椹、黄精、酸枣仁、葛根、橘皮、薏苡仁中的一种或几种】、熟白芝麻、人参（人工种植五年及五年以下）、西洋参、重瓣红玫瑰、桂花、大麦青汁粉、紫薯粉、果蔬粉、食用盐、食用植物油中的一种或几种，添加或不添加生活饮用水、白砂糖、冰糖、麦芽糖、蜂蜜中的一种或几种，经预处理或不预处理、熟制或不熟制、干燥或不干燥、粉碎或不粉碎、配料、混合搅拌、成型、包装等工艺加工制成的食圆。

根据原辅料不同，产品分类为不同类型的食圆（原料名称+食圆）。

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 熟黑芝麻或熟白芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 熟制谷物或谷物粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.4 熟制豆粉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.5 坚果与籽类或其粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 药食同源类原料应符合《中华人民共和国药典》2025 年版的規定。
- 2.1.7 重瓣红玫瑰应符合原卫生部公告《关于 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物质为新资源食品及其他相关规定的公告（2010 年第 3 号）》的规定。
- 2.1.8 桂花应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.9 大麦青汁粉应符合 GH/T 1384 的规定。
- 2.1.10 紫薯粉、果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.12 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.13 白砂糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.14 麦芽糖应符合 GB 15203 的规定。

2.1.15 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.16 人参（人工种植五年及五年以下）应符合卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（2012年第17号）的规定。

2.1.17 西洋参应符合国家卫健委《关于党参等9种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》2020年第9号公告的规定。

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 | 从样品中随机取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，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 | 具有产品应有的色泽 | |
| 气、滋味 | 具有产品特有的气味、滋味，无霉变、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 | ≤ 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 | ≤ 0.18 | 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 |
| 展青霉素，μg/kg | ≤ 20（仅适用于添加山楂的产品） | GB 5009.185 |

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 ^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 | 100 | GB 4789.3 |
| 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 |
| 霉菌, CFU/g | ≤ | 150 | | | GB 4789.15 |
| 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 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。型式检验应符合国家相关规定。

编制说明

本标准适用于以熟黑芝麻为主要原料，添加熟制谷物或谷物粉（燕麦、藜麦、荞麦、青稞、黑米、糯米、糙米中的一种或几种）、熟制豆粉（黄豆粉、红豆粉、黑豆粉、芸豆粉中的一种或几种）、坚果与籽类或其粉（亚麻籽、核桃中的一种或几种）、药食同源类原料粉【山药、山楂、火麻仁、桂圆、百合、杏仁（甜、苦）、芡实、赤小豆、阿胶、鸡内金、生姜、红枣、枸杞子、茯苓粉、桑椹、黄精、酸枣仁、葛根、橘皮、薏苡仁中的一种或几种】、熟白芝麻、人参（人工种植五年及五年以下）、西洋参、重瓣红玫瑰、桂花、大麦青汁粉、紫薯粉、果蔬粉、食用盐、食用植物油中的一种或几种，添加或不添加生活饮用水、白砂糖、冰糖、麦芽糖、蜂蜜中的一种或几种，经预处理或不预处理、熟制或不熟制、干燥或不干燥、粉碎或不粉碎、配料、混合搅拌、成型、包装等工艺加工制成的食圆。

本标准根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定制订本企业标准，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。

河南曾仁堂生物科技有限公司

QB