



411917S-2026



河南苏敬药业有限公司企业标准

Q/HSY 0001S-2026

# 食圆

2026-07-07 发布

2026-07-07 实施

河南苏敬药业有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南苏敬药业有限公司提出并起草。

本标准起草人：肖中喜。

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，添加白芝麻、薏苡仁、黑豆、黑米、燕麦、红豆、刀豆、芡实、谷物或其粉、坚果及籽类仁或其粉、果蔬干制品或粉或其蜜饯、药食同源类原料粉【丁香、刀豆、小茴、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、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（甜、苦）、沙棘、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、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、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、怀菊、杭菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香中的一种或几种】、人参（人工种植五年及五年以下）、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬和化橘红、食用菌或其粉（猴头菇、牛肝菌、黑木耳、杏鲍菇、花菇、鸡腿菇、鸡枞菇、银耳、羊肚菌、茶树菇、香菇、草菇、口蘑中的一种或几种）、可可粉、绿茶粉、红茶粉、花粉（油菜花粉、玉米花粉、松花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉中的一种或几种）、蛹虫草、辣木叶、玛咖粉、重瓣红玫瑰、桂花、大麦青汁粉、紫薯粉、杜仲雄花、大麦苗、茉莉花、奇亚籽、圆苞车前子壳、丹凤牡丹花、广东虫草子实体、阿萨伊果、雪莲培养物、五指毛桃、玉米须、平卧菊三七、沙棘叶、乌药叶、金花茶、茶树花、梨果仙人掌、针叶樱桃果、酸角、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、玫瑰茄、魔芋、刺梨、蚕蛹、天贝、芫荽、胶原蛋白肽、植物蛋白肽、食用植物油、DHA 藻油、食用盐中的一种或几种，添加或不添加生活饮用水、蜂蜜、食用酵母、白砂糖、红糖、冰糖、食用葡萄糖、木糖醇、海藻糖、低聚果糖、大豆蛋白粉、奶粉、麦芽糊精、麦芽糖、黄酒、白酒、食醋、食品用香精中的一种或几种，经熟制或不熟制、粉碎或不粉碎、混合、成型、包装等工艺加工制成的食圆。

根据所用辅料不同，产品分为不同类型的食圆（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 黑芝麻、白芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 谷物或其粉应符合 GB 2715 或 GB 19640 的规定。
- 2.1.4 坚果及籽类仁或其粉应符合 GB 2715 或 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 果蔬干制品应清洁、干燥、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.6 果蔬粉、紫薯粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.7 蜜饯应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.8 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。
- 2.1.9 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。
- 2.1.10 党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合国家卫健委《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。
- 2.1.11 地黄、麦冬、天冬和化橘红应符合国家卫健委《关于地黄等 4 种按照传统既是食品又是中药材的物质的公告》（2024 年 第 4 号）的规定。
- 2.1.12 食用菌或其粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.13 小麦胚粉应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.14 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.15 绿茶粉、红茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.16 花粉应符合 GB 31636 的规定。
- 2.1.17 蛹虫草、奇亚籽、圆苞车前子壳应符合卫生部《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.18 辣木叶、乌药叶应符合卫生部《关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品的公告》（2012 年 第 19 号）的规定。
- 2.1.19 玛咖粉应符合卫生部《关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告》（2011 年第 13 号）的规定。
- 2.1.20 玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、茉莉花、大麦苗、沙棘叶、梨果仙人掌、针叶樱桃果、刺梨、蚕蛹、天贝、五指毛桃、玉米须、平卧菊三七、酸角、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、玫瑰茄、芫荽应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.21 大麦青汁粉应符合 GH/T 1384 的规定。

- 2.1.22 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.23 杜仲雄花应符合国家卫生计生委《关于批准壳寡糖等 6 种新食品原料的公告》（2014 年第 6 号）的规定。
- 2.1.24 丹凤牡丹花应符合卫计委《关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告》（2013 年 第 10 号）的规定。
- 2.1.25 茶树花、广东虫草子实体、阿萨伊果应符合卫生部《关于批准茶树花等 7 种新资源食品的公告》（2013 年第 1 号）的规定。
- 2.1.26 金花茶、雪莲培养物应符合卫生部《关于批准金花茶、显脉旋覆花(小黑药)等 5 种物品为新资源食品的公告》（卫生部公告 2010 年第 9 号）的规定。
- 2.1.27 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.28 植物蛋白肽应符合 GB 31611 的规定。
- 2.1.29 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.30 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.31 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.32 食用酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.33 白砂糖、红糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.34 食用葡萄糖、麦芽糊精、麦芽糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.35 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.36 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.37 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.38 大豆蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.39 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.40 黄酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.41 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.42 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.43 食品用香精应符合 GB 30616 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	具有产品应有的性状	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 <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
展青霉素, μg/kg	≤ 20 (仅适用于添加苹果、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 <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	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

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。

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以黑芝麻为主要原料，添加白芝麻、薏苡仁、黑豆、黑米、燕麦、红豆、刀豆、芡实、谷物或其粉、坚果及籽类仁或其粉、果蔬干制品或粉或其蜜饯、药食同源类原料粉【丁香、刀豆、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、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（甜、苦）、沙棘、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、枣(大枣、酸枣、黑枣)、罗汉果、金银花、青果、鱼腥草、姜(生姜、干姜)、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、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、怀菊、杭菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香中的一种或几种】、人参（人工种植五年及五年以下）、党参、肉苁蓉(荒漠)、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬和化橘红、食用菌或其粉（猴头菇、牛肝菌、黑木耳、杏鲍菇、花菇、鸡腿菇、鸡枞菇、银耳、羊肚菌、茶树菇、香菇、草菇、口蘑中的一种或几种）、可可粉、绿茶粉、红茶粉、花粉（油菜花粉、玉米花粉、松花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉中的一种或几种）、蛹虫草、辣木叶、玛咖粉、重瓣红玫瑰、桂花、大麦青汁粉、紫薯粉、杜仲雄花、大麦苗、茉莉花、奇亚籽、圆苞车前子壳、丹凤牡丹花、广东虫草子实体、阿萨伊果、雪莲培养物、五指毛桃、玉米须、平卧菊三七、沙棘叶、乌药叶、金花茶、茶树花、梨果仙人掌、针叶樱桃果、酸角、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、玫瑰茄、魔芋、刺梨、蚕蛹、天贝、芫荽、胶原蛋白肽、植物蛋白肽、食用植物油、DHA 藻油、食用盐中的一种或几种，添加或不添加生活饮用水、蜂蜜、食用酵母、白砂糖、红糖、冰糖、食用葡萄糖、木糖醇、海藻糖、低聚果糖、大豆蛋白粉、奶粉、麦芽糊精、麦芽糖、黄酒、白酒、食醋、食品用香精中的一种或几种，经熟制或不熟制、粉碎或不粉碎、混合、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。