



412453S-2026

河南玖烁健康产业有限公司企业标准

Q/HJS 0001S-2026

食圆

2026-08-24 发布

2026-08-24 实施

河南玖烁健康产业有限公司 发布

前 言

本标准由河南玖烁健康产业有限公司提出并起草。

本标准起草人：翁保昆。

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粉（熟）为主要原料，添加熟制谷物豆类粉【糯米、红米、紫米、黑米、小米、黍米、稷米、小麦、大麦、藜麦、莜麦、荞麦、青稞米、燕麦米、高粱米、苦荞、玉米、薏苡仁、芡实、绿豆、黑豆、红豆、芸豆、白芸豆、豌豆、蚕豆、大豆中的一种或几种】、辅以麦芽糖浆、蜂蜜、红糖、白砂糖、冰糖、黑糖中的一种或几种；再添加或不添加花生仁粉（熟）、麦芽糊精、坚果及籽类仁【奇亚籽、核桃、腰果、巴旦木、扁桃仁、榛子、南瓜籽、西瓜籽、葵花籽、夏威夷果、碧根果、开心果、松子、杏仁、花生、芝麻、板栗中的一种或几种】、果蔬粉（山药粉、菠萝粉、葡萄粉、柠檬粉、樱桃粉、苹果粉、芒果粉、甜橙粉、桂圆粉、生姜粉、西红柿粉、桔子粉、覆盆子粉、草莓粉、蓝莓粉中的一种或几种）、水提取物【牡蛎、鸡内金、桃仁、丁香、八角、茴香、刀豆、小茴香、小蓟、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、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、沙棘、芡实、花椒、赤小豆、麦芽、枣、罗汉果、郁李仁、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、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、白茅根、芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、梅花鹿鹿鞭（人工养殖）、狗鞭、乌梢蛇、驴鞭、牛鞭、蝮蛇、鸡内金、榧子、地黄、麦冬、天冬、化橘红、刺梨、玫瑰茄、重瓣红玫瑰、金花茶、玛咖粉、人参（人工种植5年及5年以下）、乌药叶、辣木叶、玉米须、茶树花、沙棘叶、丹凤牡丹花、牛蒡根、平卧菊三七、大麦苗、小麦苗、杜仲雄花、奇亚籽、圆苞车前子壳、枇杷叶、关山樱花、茉莉花、桂花、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、纳豆、黑果腺肋花楸果、蛹虫草、桃胶、广东虫草子实体中的一种或几种】、益生菌（植物乳植杆菌、青春双歧杆菌、动物双歧杆菌乳亚种、动物双歧杆菌动物亚种、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、干酪乳酪杆菌、副干酪乳酪杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、短双歧杆菌、瑞士乳杆菌、长双歧杆菌长亚种、长双歧杆菌婴儿亚种、嗜酸乳杆菌、卷曲乳杆菌、唾液联合乳杆菌中的一种或几种）、牡蛎肽、地龙蛋白肽、深海鱼肽、海洋鱼低聚肽、淡水鱼蛋白肽、鱼皮肽、海参肽、牛骨肽、胶原蛋白肽、水飞蓟籽油、低聚甘露糖、酵母蛋白、甘蔗多酚、N-乙酰神经氨酸、宝乐果粉、阿拉伯半乳聚糖、茶叶茶氨酸、壳寡糖、元宝枫籽油、雨生红球藻、表没食子儿茶素没食子酸酯、磷脂酰丝氨酸、诺丽果浆、酵母β-葡聚糖、雪莲培养物、DHA藻油、植物甾醇、盐藻及提取物、甘油二酯油、乳矿物盐、牛奶碱性蛋白、菊粉、异麦芽酮糖醇、阿胶、食用葡萄糖、L-阿拉伯糖、低聚木糖、低聚果糖、低聚异

麦芽糖、木糖醇、赤藓糖醇、食用盐、水中的一种或几种，经熬制、搅拌混合、成型、包装加工而成的即食食圆。

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 熟制谷物豆类粉或颗粒应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.2 黑芝麻粉（熟）、坚果及籽类仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 果蔬粉应符合GH/T 1456 的规定。
- 2.1.4 水提取物应符合GB/T 29602 和 GB 7101 的规定。
- 2.1.5 刺梨、玫瑰茄应符合原卫生部 2004 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.6 重瓣红玫瑰应符合原卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。
- 2.1.7 金花茶应符合原卫生部 2010 年第 9 号公告的规定。
- 2.1.8 玛咖粉应符合原卫生部 2011 年第 13 号公告的规定。
- 2.1.9 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合原卫生部 2012 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.10 乌药叶、辣木叶应符合原卫生部 2012 年第 19 号公告的规定。
- 2.1.11 玉米须应符合卫监督函 2012 年第 306 号《关于玉米须有关问题的批复》的规定。
- 2.1.12 茶树花应符合原卫生部 2013 年第 1 号公告的规定。
- 2.1.13 沙棘叶应符合原卫计委 2013 年第 3 号公告的规定。
- 2.1.14 丹凤牡丹花应符合原卫计委 2013 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.15 牛蒡根应符合国卫食品函（2013）83 号的规定。
- 2.1.16 平卧菊三七、大麦苗应符合原卫生部公告 2012 年第 8 号的规定。
- 2.1.17 小麦苗应符合原卫生部卫监督函 2013 年第 17 号的规定。
- 2.1.18 杜仲雄花应符合原卫计委 2014 年第 6 号公告的规定。
- 2.1.19 奇亚籽、圆苞车前子壳应符合原卫计委 2014 年第 10 号的规定。
- 2.1.20 枇杷叶应符合原国家卫计委公告 2014 年第 20 号的规定。
- 2.1.21 关山樱花应符合卫健委公告 2022 年第 1 号的规定。
- 2.1.22 桂花、茉莉花应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.23 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《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》（2023 年 第 9 号）的规定。
- 2.1.24 纳豆应符合 SB/T 10528 和 GB 2712 的规定
- 2.1.25 食用葡萄糖应符合 GB 15203 的规定。

- 2.1.26 L-阿拉伯糖应符合 QB/T 4321 的规定。
- 2.1.27 低聚木糖应符合 GB/T 35545 的规定。
- 2.1.28 异麦芽酮糖醇应符合 QB/T 4486 的规定。
- 2.1.29 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.30 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.31 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.32 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.33 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.34 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.35 益生菌应符合国家卫生健康委员会（卫健委公告2022年第4号）关于《可用于食品的菌种名单》和QB/T 4575的规定。
- 2.1.36 食用盐应符合 GB 2721和GB/T 5461 的规定。
- 2.1.37 红糖、白砂糖、冰糖、黑糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.38 阿胶应符合QB/T 5728 的规定。
- 2.1.39菊粉应符合原卫生部公告（2009 年第 5 号）的规定。
- 2.1.40异麦芽酮糖醇应符合原卫生部公告（2008 年第 20 号）的规定。
- 2.1.41牛奶碱性蛋白应符合原卫计委公告（2009 第 18 号）的规定。
- 2.1.42黑果腺肋花楸果应符合卫健委 2018 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.43蛹虫草应符合原卫计委公告（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.44桃胶应符合卫健委 2025 年第 8 号公告的规定。
- 2.1.45广东虫草子实体应符合原卫计委公告（2013 年第 1 号）的规定。
- 2.1.46水飞蓟籽油应符合原卫计委公告（2014 年第 6 号）的规定。
- 2.1.47低聚甘露糖应符合原卫计委公告（2013 年第 10 号）的规定。
- 2.1.48酵母蛋白应符合卫健委 2025 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.49甘蔗多酚应符合卫健委 2022 年 第 1 号公告的规定。
- 2.1.50N-乙酰神经氨酸应符合卫健委 2017 年第 7 号公告的规定。
- 2.1.51宝乐果粉应符合卫健委 2017 年第 7 号公告的规定。
- 2.1.52阿拉伯半乳聚糖应符合原卫计委公告（2014 年第 20 号）的规定。
- 2.1.53茶叶茶氨酸应符合原卫计委公告（2014 年第 15 号）的规定。
- 2.1.54壳寡糖应符合原卫计委公告（2014 年第 6 号）的规定。
- 2.1.55元宝枫籽油应符合原卫生部公告（2011 年第 9 号）的规定。
- 2.1.56雨生红球藻应符合原卫生部公告（2010 年第 17 号）的规定。
- 2.1.57表没食子儿茶素没食子酸酯应符合原卫生部公告（2010 年第 17 号）的规定。

- 2.1.58磷脂酰丝氨酸应符合原卫生部公告（2010 年第 15 号）的规定。
- 2.1.60诺丽果浆应符合原卫生部公告（2010 年第 9 号）的规定。
- 2.1.61酵母β-葡聚糖应符合原卫生部公告（2010 年第 9 号）的规定。
- 2.1.62雪莲培养物应符合原卫生部公告（2010 年第 9 号）的规定。
- 2.1.63DHA藻油应符合原卫生部公告（2010 年第 3 号）的规定。
- 2.1.64植物甾醇应符合原卫生部公告（2010 年第 3 号）的规定。
- 2.1.65盐藻及提取物应符合原卫生部公告（2009 第 18 号）的规定。
- 2.1.66甘油二酯油应符合原卫生部公告（2009 第 18 号）的规定。
- 2.1.67乳矿物盐应符合原卫生部公告（2009 第 18 号）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	团状或球状	随机取50g被测样品，将样品倒入白色瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其色泽、性状，用鼻嗅其气味，用口尝其滋味，放入清水中检查有无外来杂质
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、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	≤ 40.0	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（仅适用于添加苹果、山楂的产品）	GB 5009.185

注：*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 ^b , 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
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;					
b 不适用于添加益生菌的产品检测。					

2. 5净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2. 6 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2. 7 其他要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760 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；真菌毒素限量应符合 GB 2761 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。

编制说明

本标准适用于以黑芝麻粉（熟）为主要原料，添加熟制谷物豆类粉【糯米、红米、紫米、黑米、小米、黍米、稷米、小麦、大麦、藜麦、莜麦、荞麦、青稞米、燕麦米、高粱米、苦荞、玉米、薏苡仁、芡实、绿豆、黑豆、红豆、芸豆、白芸豆、豌豆、蚕豆、大豆中的一种或几种】、辅以麦芽糖浆、蜂蜜、红糖、白砂糖、冰糖、黑糖中的一种或几种；再添加或不添加花生仁粉（熟）、麦芽糊精、坚果及籽类仁【奇亚籽、核桃、腰果、巴旦木、扁桃仁、榛子、南瓜籽、西瓜籽、葵花籽、夏威夷果、碧根果、开心果、松子、杏仁、花生、芝麻、板栗中的一种或几种】、果蔬粉（山药粉、菠萝粉、葡萄粉、柠檬粉、樱桃粉、苹果粉、芒果粉、甜橙粉、桂圆粉、生姜粉、西红柿粉、桔子粉、覆盆子粉、草莓粉、蓝莓粉中的一种或几种）、水提取物【牡蛎、鸡内金、桃仁、丁香、八角、茴香、刀豆、小茴香、小蓟、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、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、沙棘、芡实、花椒、赤小豆、麦芽、枣、罗汉果、郁李仁、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、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、白茅根、芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、梅花鹿鹿鞭（人工养殖）、狗鞭、乌梢蛇、驴鞭、牛鞭、蝮蛇、鸡内金、榧子、地黄、麦冬、天冬、化橘红、刺梨、玫瑰茄、重瓣红玫瑰、金花茶、玛咖粉、人参（人工种植5年及5年以下）、乌药叶、辣木叶、玉米须、茶树花、沙棘叶、丹凤牡丹花、牛蒡根、平卧菊三七、大麦苗、小麦苗、杜仲雄花、奇亚籽、圆苞车前子壳、枇杷叶、关山樱花、茉莉花、桂花、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、纳豆、黑果腺肋花楸果、蛹虫草、桃胶、广东虫草子实体中的一种或几种】、益生菌（植物乳植杆菌、青春双歧杆菌、动物双歧杆菌乳亚种、动物双歧杆菌动物亚种、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、干酪乳酪杆菌、副干酪乳酪杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、短双歧杆菌、瑞士乳杆菌、长双歧杆菌长亚种、长双歧杆菌婴儿亚种、嗜酸乳杆菌、卷曲乳杆菌、唾液联合乳杆菌中的一种或几种）、牡蛎肽、地龙蛋白肽、深海鱼肽、海洋鱼低聚肽、淡水鱼蛋白肽、鱼皮肽、海参肽、牛骨肽、胶原蛋白肽、水飞蓟籽油、低聚甘露糖、酵母蛋白、甘蔗多酚、N-乙酰神经氨酸、宝乐果粉、阿拉伯半乳聚糖、茶叶茶氨酸、壳寡糖、元宝枫籽油、雨生红球藻、表没食子儿茶素没食子酸酯、磷脂酰丝氨酸、诺丽果浆、酵母β-葡聚糖、雪莲培养物、DHA藻油、植物甾醇、盐藻及提取物、甘油二酯油、乳矿物盐、牛奶碱性蛋白、菊粉、异麦芽酮糖醇、阿胶、食用葡萄糖、L-阿拉伯糖、低聚木糖、低聚果糖、低聚异麦芽糖、木糖醇、赤藓糖醇、食用盐、水中的一种或几种，经熬制、搅拌混合、成型、包装加工而成的即食食圆。

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，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。

河南玖烁健康产业有限公司

H N

Q B