



410959S-2018



洛阳深山生物科技有限公司企业标准

Q/LSSK 0040S-2018

食 圆

2018-04-16 发布

2018-04-16 实施

洛阳深山生物科技有限公司 发布

前 言

本标准文本按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由洛阳深山生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：张峰、刘蛟飞、贾跃忠。

H N

Q B

食 圆

1 范围

本标准规定了食圆的分类、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以黑芝麻、黑豆、黑米、山药、枸杞子、桑葚、薏米、茯苓、砂仁、赤小豆、芡实、莲子、山楂、人参（五年以下人工种植）、陈皮、白扁豆、鸡内金、菊花、金银花、龙眼肉、雪莲培养物（干品）、甘草、荷叶、红枣、重瓣红玫瑰、代代花、丹凤牡丹花中的多种为原料，经烘干或炒制、粉碎，蜂蜜经熬制，经混合、成型、包装加工而成的食圆。

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 黑芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。

2.1.3 黑豆应符合GB 1352和GB 2715的规定。

2.1.4 黑米应清洁、卫生、无污染、无虫害，符合GB 2715、GB 2762和GB 2763的规定。

2.1.5 山药、枸杞子、桑葚、薏米、茯苓、砂仁、赤小豆、芡实、莲子、山楂、陈皮、白扁豆、鸡内金、菊花、金银花、龙眼肉、甘草、荷叶、代代花应符合《中华人民共和国药典》（2015年版一部）的规定。

2.1.6 雪莲培养物应符合卫计委关于批准金花茶、显脉旋覆花（小黑药）等 5 种物品为新资源食品的公告（2010 年第 9 号）的规定。

2.1.7 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.8 重瓣红玫瑰应符合卫计委关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告（2010 年第 3 号）的规定。

2.1.9 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。

2.1.10 人参（五年以下人工种植）应符合卫计委关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（2012 年第 17 号）的规定。

2.1.11 蜂蜜应符合 GB 14963 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	球形或卵圆形	从样品中取出 1 份，置于洁净白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，并嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
色 泽	棕褐色至黑褐色	
气、滋味	具有产品应有的气滋味，味甜，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规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 35	GB 5009.3
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
酸价 ^a (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
展青霉素 ^b , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。
^a仅适用于以黑芝麻为主要原料的产品；^b仅适用于原料中有山楂的产品。

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表3规定。

表3 微生物指标

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 ¹	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群 (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌 (CFU/g) ≤	150				GB 4789.15
沙门氏菌 (CFU/25g)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1。

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 生产过程中的卫生要求

应符合GB14881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

出厂检验项目为：感官、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。

H N

Q B

编制说明

食圆是以黑芝麻、黑豆、黑米、山药、枸杞子、桑葚、薏米、茯苓、砂仁、赤小豆、芡实、莲子、山楂、人参（五年以下人工种植）、陈皮、白扁豆、鸡内金、菊花、金银花、龙眼肉、雪莲培养物（干品）、甘草、荷叶、红枣、重瓣红玫瑰、代代花、丹凤牡丹花中的多种为原料，经烘干或炒制、粉碎，蜂蜜经熬制，经混合、成型、包装加工而成的。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，参照相关标准制定了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762。

洛阳深山生物科技有限公司