



410728S-2026

河南责顺健康产业有限公司企业标准

Q/ZS 0001S-2026

食圆

2026-04-02 发布

2026-04-02 实施

河南责顺健康产业有限公司 发布

前言

本标准由河南责顺健康产业有限公司提出。

本标准由河南责顺健康产业有限公司和武陟县产品质量检验检测中心共同起草。

本标准主要起草人：史战超。

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，添加或不添加辅料【丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、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、龙眼肉(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、昆布、枣(大枣、酸枣、黑枣)、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜(生姜、干姜)、枳子、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、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、白芝麻、黑胡椒、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、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、化橘红、人参(五年以下人工种植)、苦荞、柠檬、五指毛桃、丹凤牡丹、茉莉花、桂花、核桃仁、花生仁、葵花籽仁、红豆、黑豆、黑米、玫瑰花(重瓣红玫瑰)中的一种或多种】，经预处理或不预处理，加入白砂糖、冰糖、赤砂糖、黑糖、食用葡萄糖、蜂蜜、麦芽糖浆、果葡糖浆中的一种或多种，经加热熟制、混合搅拌、成型、包装加工而成的即食食圆。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 白芝麻、黑芝麻应符合 GB/T11761 的要求。

2.1.2 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 苦荞应符合 GB/T 10458 的规定。

2.1.5 人参(五年以下人工种植)应符合国家卫健委(原国家卫生部)《关于批准人参(人工种植)为新资源食品的公告(2012年第17号)》公告的规定。

2.1.6 八角茴香、刀豆、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉(桂圆)、决明子、百合、余甘子、佛手、杏仁(甜、苦)、沙棘、芡实、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣(大枣、酸枣、黑枣)、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、枳椇子、枸杞子、栀子、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、淡竹叶、淡豆豉、菊花、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、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香应符合《中华人

民共和国药典》的规定。

2.1.7 党参、肉苁蓉(荒漠)、铁皮石斛、西洋参、黄芪、山茱萸、灵芝、天麻、杜仲叶应符合国家卫生健康委员会公告 2023 年第 9 号公告的规定。

2.1.8 地黄、麦冬、天冬、化橘红应符合国家卫生健康委员会公告 2024 年第 4 号公告的规定。

2.1.9 柠檬、五指毛桃应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.10 丹凤牡丹花应符合卫生部 2013 年 第 10 号公告的规定。

2.1.11 茉莉花、桂花应符合 NY/T 1506 的规定。

2.1.12 核桃仁、花生仁、葵花籽仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.13 红豆、黑豆、黑米应符合 GB 2715 的规定。

2.1.14 玫瑰花(重瓣红玫瑰)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。

2.1.15 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.16 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.1.17 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。

2.1.18 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。

2.1.19 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.20 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.21 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。

2.1.22 丁香、小茴香、甘草、肉豆蔻、肉桂、花椒、姜(生姜、干姜)、高良姜、砂仁、薄荷、黑胡椒应符合GB/T 15691 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	圆形或椭圆形丸状	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, 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	10 ²	10 ³	GB 4789.10
a 样品的采样及处按GB 4789.1 执行。					

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

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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; 新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定; 食品添加剂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为主要原料，添加或不添加辅料【丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、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、龙眼肉(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、昆布、枣(大枣、酸枣、黑枣)、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜(生姜、干姜)、枳子、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、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、白芝麻、黑胡椒、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、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、化橘红、人参(五年以下人工种植)、苦荞、柠檬、五指毛桃、丹凤牡丹、茉莉花、桂花、核桃仁、花生仁、葵花籽仁、红豆、黑豆、黑米、玫瑰花(重瓣红玫瑰)中的一种或多种】，经预处理或不预处理，加入白砂糖、冰糖、赤砂糖、黑糖、食用葡萄糖、蜂蜜、麦芽糖浆、果葡糖浆中的一种或多种，经加热熟制、混合搅拌、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，制订本企业标准，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国家标准 GB 2762 的规定。

河南责顺健康产业有限公司