

扫二维码下载电子版



Q/HGF

延边韩工坊健康制品有限公司企业标准

Q/HGF0458S-2021

膳食圆

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/HGF0458S-2021
备案号	224916S-2021
有效期限	2022年01月11日至2025年01月10日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2021-12-29 发布

2021-12-29 实施

延边韩工坊健康制品有限公司 发布

膳食圆

1 范围

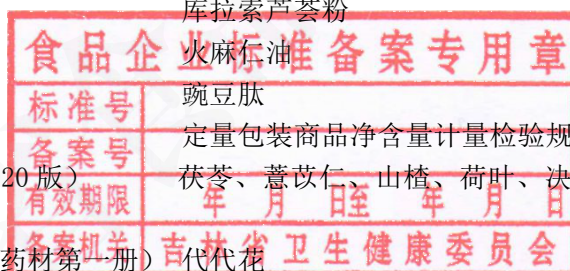
本标准适用于以蜂蜜、苹果纤维、燕麦纤维、魔芋粉、紫花苜蓿粉、西梅粉、白芸豆粉、大豆分离蛋白、茯苓、薏苡仁、山楂、荷叶、决明子、火麻仁、海带、代代花、郁李仁、桑叶、桑椹、木耳、梨粉、甘油、果葡糖浆、亚麻籽油、火麻仁油、菊粉、柠檬、胶原蛋白肽、小麦低聚肽粉、大豆肽粉、豌豆肽、酵母β-葡聚糖、燕麦β-葡聚糖、库拉索芦荟粉、柠檬酸、食用香精为原料，经清洗、干燥、灭菌、粉碎，或提取、浓缩、干燥，炼蜜、混合、成形、包装等工艺制成的蜂产品制品 膳食圆。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件，凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 1886.235	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB/T 2828.1	计数抽样检验程序 第1部分：按接收质量限(AQL)检索的逐批
检验抽样计划	
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌测定
GB 4789.5	食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌测定
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 4806.5	食品安全国家标准 玻璃制品
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.8	食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6192	黑木耳
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8235	亚麻籽油

GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 14963	食品安全国家标准 蜂蜜
GB 16325	干果食品卫生标准
GB 20371	食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白
GB/T 20554	海带
GB/T 20882	果葡糖浆
GB/T 22224	食品中膳食纤维的测定 酶重量法和酶重量法-液相色谱法
GB/T 22492	大豆肽粉
GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
GB/T 29370	柠檬
GB/T 29602	固体饮料
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB 29950	食品安全国家标准 食品添加剂 甘油
GB 30616	食品安全国家标准 食品用香精
GB 31645	食品安全国家标准 胶原蛋白肽
NY/T 494	魔芋粉
QB/T 5027	果蔬纤维
QB/T 5028	粮谷纤维
QB/T 5298	小麦低聚肽粉
Q/JHSW 0014S	库拉索芦荟粉
Q/JQP 0002S	火麻仁油
Q/ZSDQ 0003S	碗豆肽
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
《中国药典》一部（2020版）	茯苓、薏苡仁、山楂、荷叶、决明子、火麻仁、郁李仁、桑叶、桑椹
卫生部颁药品标准（中药材第一册）	代代花
卫生部公告2008年第12号	关于批准库拉索芦荟凝胶为新资源食品的公告
卫生部公告2009年第5号	关于批准菊粉为新资源食品的公告
卫生部公告2010年第9号	关于批准酵母β-葡聚糖为新食品原料的公告
卫生部公告2012年第16号	关于批准小麦低聚肽为新资源食品的公告
卫生部公告2014年第20号	关于批准燕麦β-葡聚糖为新食品原料的公告
国家质检总局令第75号（2005）	定量包装商品计量监督管理办法
国家质检总局令第123号（2009）	食品标识管理规定



3 产品分类

产品按所用原料添加量不同可分为：

3.1 纤维膳食圆

以蜂蜜、苹果纤维、燕麦纤维、魔芋粉、紫花苜蓿粉、西梅粉、白芸豆粉、大豆分离蛋白、茯苓、薏苡仁、山楂、荷叶、决明子、火麻仁、海带、代代花、郁李仁、桑叶、桑椹、木耳、梨粉、甘油、果葡糖浆、亚麻籽油、火麻仁油、菊粉、柠檬、胶原蛋白肽、小麦低聚肽粉、大豆肽粉、碗豆肽、酵母

β -葡聚糖、燕麦 β -葡聚糖、库拉索芦荟粉、柠檬酸、食用香精为原料，经清洗、干燥、灭菌、粉碎，或提取、浓缩、干燥，炼蜜、混合、成形、包装等工艺制成的纤维膳食圆。

3.2 多肽膳食圆

以蜂蜜、苹果纤维、燕麦纤维、魔芋粉、紫花苜蓿粉、西梅粉、白芸豆粉、大豆分离蛋白、茯苓、薏苡仁、山楂、荷叶、决明子、火麻仁、海带、代代花、郁李仁、桑叶、桑椹、木耳、梨粉、甘油、果葡糖浆、亚麻籽油、火麻仁油、菊粉、柠檬、胶原蛋白肽、小麦低聚肽粉、大豆肽粉、豌豆肽、酵母 β -葡聚糖、燕麦 β -葡聚糖、库拉索芦荟粉、柠檬酸、食用香精为原料，经清洗、干燥、灭菌、粉碎，或提取、浓缩、干燥，炼蜜、混合、成形、包装等工艺制成的多肽膳食圆。

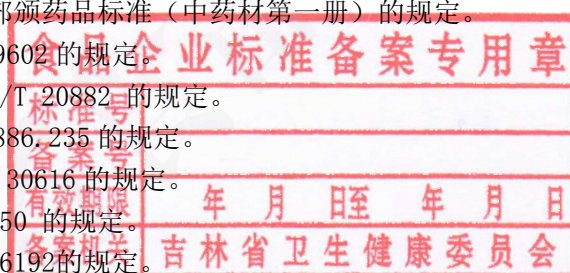
4 技术要求

4.1 原料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可管理等方面的规定。

- 4.1.1 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 4.1.2 苹果纤维应符合 QB/T 5027 的规定。
- 4.1.3 燕麦纤维应符合 QB/T 5028 的规定。
- 4.1.4 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 4.1.5 紫花苜蓿粉、西梅粉、白芸豆粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 4.1.6 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 4.1.7 茯苓、薏苡仁、山楂、荷叶、决明子、火麻仁、郁李仁、桑叶、桑椹应符合《中国药典》一部（2020版）的规定。
- 4.1.8 代代花应符合卫生部颁药品标准（中药材第一册）的规定。
- 4.1.9 梨粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 4.1.10 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 的规定。
- 4.1.11 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 4.1.12 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 4.1.13 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 4.1.14 黑木耳应符合 GB/T 6192 的规定。
- 4.1.15 海带应符合 GB/T 20554 的规定。
- 4.1.16 亚麻籽油应符合 GB/T 8235 的规定。
- 4.1.17 菊粉应符合卫生部公告2009年第5号的规定。
- 4.1.18 柠檬应符合 GB/T 29370 或 GB 16325 的规定。
- 4.1.19 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 4.1.20 小麦低聚肽粉应符合 QB/T 5298 或卫生部 2012 年第 16 号的规定。
- 4.1.21 大豆肽粉应符合 GB/T 22492 的规定。
- 4.1.22 豌豆肽应符合 Q/ZSDQ 0003S 的规定。
- 4.1.23 酵母 β -葡聚糖应符合卫生部公告 2010 年第 9 号的规定。
- 4.1.24 燕麦 β -葡聚糖应符合卫生部公告 2014 年第 20 号的规定。
- 4.1.25 库拉索芦荟粉应符合 Q/JHSW 0014S 的规定。
- 4.1.26 火麻仁油应符合 Q/JQP 0002S 的规定。
- 4.1.27 加工用水应符合 GB 5749 的规定。

4.2 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
色泽	红棕色至黑褐色	取试样置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下，目视、鼻嗅、口尝
组织形态	圆形完整，大小一致	
滋、气味	具有产品特殊的气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 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	≤ 20.0	GB 5009.3	
果糖和葡萄糖, g/100g	≥ 15.0	GB 5009.8	
肽含量, %	纤维膳食圆	0.5	GB/T 22492
	多肽膳食圆	0.8	
膳食纤维, %	纤维膳食圆	10.0	GB/T 22224 第二法
	多肽膳食圆	8.0	

4.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	限 量	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.99	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11

4.5 微生物限量

应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项 目	指 标	检验方法
菌落总数, CFU/g	≤ 1000	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	≤ 0.3	GB 4789.3
霉菌计数, CFU/g	≤ 200	GB 4789.15
嗜渗酵母计数, CFU/g	≤ 200	GB 14963 附录A
沙门氏菌	0/25g	GB 4789.4
志贺氏菌	0/25g	GB 4789.5
金黄色葡萄球菌	0/25g	GB 4789.10
样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行		

4.6 食品添加剂的使用

应符合表 5 的规定。

表 5 食品添加剂

品 种	使用功能	最大使用量	残留量	检验方法
食用香精	调味剂	按生产需要适量使用	---	---
柠檬酸	酸度调节剂	按生产需要适量使用	---	---
甘油	加工助剂	按生产需要适量使用	---	---

5 净含量

应符合国家质检总局令第 75 号（2005）的规定，并按照 JJF 1070 规定的方法检验。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

7 检验规则

7.1 出厂检验

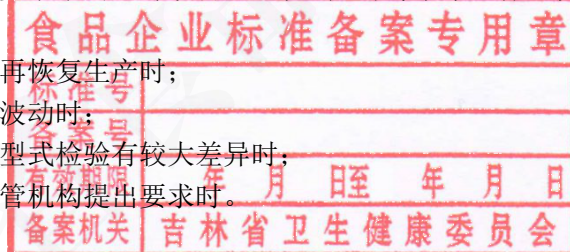
产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

出厂检验项目包括：感官、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

7.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时每半年进行一次型式检验。遇有下列情况时也应进行型式检验：

- (1) 更换设备或长期停产再恢复生产时；
- (2) 原辅料质量出现大的波动时；
- (3) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- (4) 国家食品质量安全监管机构提出要求时。



7.3 组批

同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

7.4 抽样方法和抽样数量

按照 GB/T 2828.1 的方法进行抽样。

7.5 判定规则

检测结果全部合格时则判该批产品合格。

感官、净含量、理化指标等项目有 2 项（含 2 项）以上不合格时，则判该批产品不合格；如有 1 项不合格时，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。

如有 1 项微生物指标不合格时，则判该批产品不合格，并不得复检。

8 标签

应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令第 123 号（2009）的规定。

8.1 标签式样

8.1.1 食品名称：纤维膳食圆

配料表：蜂蜜、苹果纤维、燕麦纤维、魔芋粉、紫花苜蓿粉、西梅粉、白芸豆粉、大豆分离蛋白、茯苓、薏苡仁、山楂、荷叶、决明子、火麻仁、海带、代代花、郁李仁、桑叶、桑椹、木耳、梨粉、甘油、果葡糖浆、亚麻籽油、火麻仁油、菊粉、柠檬、胶原蛋白肽、小麦低聚肽粉、大豆肽粉、豌豆肽、酵母β-葡聚糖、燕麦β-葡聚糖、库拉索芦荟粉、柠檬酸、食用香精

净含量/规格：按生产实际标注

生产者的名称：延边韩工坊健康制品有限公司

地址：吉林延吉国际空港经济开发区鸿运街 876 号

联系方式：

生产日期：见包装

保质期：18 个月

贮存条件：贮存于 20℃ 以下阴凉、通风、干燥处，密封保存（建议冷藏）

食品生产许可证编号：SC10622240148121

产品标准代号：Q/HGF0458S

菊粉食用限量：≤15g/天

菊粉添加量：每 100g 本产品添加菊粉 4g

小麦低聚肽粉食用限量：≤6g/天

小麦低聚肽粉添加量：每 100g 本产品添加小麦低聚肽粉 0.5g

酵母β-葡聚糖食用限量：≤0.25g/天

酵母β-葡聚糖添加量：每 100g 本产品添加酵母β-葡聚糖 0.5g

燕麦β-葡聚糖食用限量：≤5g/天

燕麦β-葡聚糖添加量：每 100g 本产品添加燕麦β-葡聚糖 0.5g

库拉索芦荟粉食用限量：≤30g/天

库拉索芦荟粉添加量：每 100g 本产品添加库拉索芦荟粉 0.5g

不适宜人群：孕妇、婴幼儿

致敏原信息：

8.1.2 食品名称：多肽膳食圆

配料表：蜂蜜、苹果纤维、燕麦纤维、魔芋粉、紫花苜蓿粉、西梅粉、白芸豆粉、大豆分离蛋白、茯苓、薏苡仁、山楂、荷叶、决明子、火麻仁、海带、代代花、郁李仁、桑叶、桑椹、木耳、梨粉、甘油、果葡糖浆、亚麻籽油、火麻仁油、菊粉、柠檬、胶原蛋白肽、小麦低聚肽粉、大豆肽粉、豌豆肽、酵母β-葡聚糖、燕麦β-葡聚糖、库拉索芦荟粉、柠檬酸、食用香精

净含量/规格：按生产实际标注

生产者的名称：延边韩工坊健康制品有限公司

地址：吉林延吉国际空港经济开发区鸿运街 876 号

联系方式：

生产日期：见包装

保质期：18 个月

贮存条件：贮存于 20℃ 以下阴凉、通风、干燥处，密封保存（建议冷藏）

食品生产许可证编号：SC10622240148121

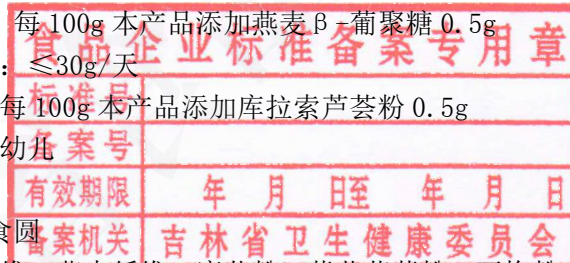
产品标准代号：Q/HGF0458S

菊粉食用限量：≤15g/天

菊粉添加量：每 100g 本产品添加菊粉 4g

小麦低聚肽粉食用限量：≤6g/天

小麦低聚肽粉添加量：每 100g 本产品添加小麦低聚肽粉 1g



酵母β-葡聚糖食用限量：≤0.25g/天

酵母β-葡聚糖添加量：每100g本产品添加酵母β-葡聚糖0.5g

燕麦β-葡聚糖食用限量：≤5g/天

燕麦β-葡聚糖添加量：每100g本产品添加燕麦β-葡聚糖0.5g

库拉索芦荟粉食用限量：≤30g/天

库拉索芦荟粉添加量：每100g本产品添加库拉索芦荟粉0.5g

不适宜人群：孕妇、婴幼儿

致敏原信息：

8.2 营养成分表

8.2.1 纤维膳食圆应符合表5的规定。

表5 营养成分表

项 目	每 100 克	NRV%
能量	1188 千焦	14%
蛋白质	33.3 克	56%
脂肪	2.6 克	4%
碳水化合物	30.9 克	10%
钠	19 毫克	1%
膳食纤维	10.0 克	40%

8.2.2 多肽膳食圆应符合表6的规定。

表6 营养成分表

项 目	每 100 克	NRV%
能量	1253 千焦	15%
蛋白质	37.8 克	63%
脂肪	2.9 克	5%
碳水化合物	29.6 克	10%
钠	19 毫克	1%
膳食纤维	8.0 克	32%

9 包装

内包装采用复合食品包装袋，应符合 GB/T 9683 和 GB/T 28118 的规定；采用塑料材料及制品，应符合 GB 4806.7 的规定；采用玻璃容器，应符合 GB 4806.5 的规定；以及其他符合食品级要求的包装。

销售包装应符合 GB 23350 的规定。

运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

10 运输

运输工具应清洁、卫生、干燥，并具有防晒、防雨设施。

11 贮存

产品应贮存在阴凉、通风、干燥的成品库中，离地离墙 10cm 以上距离存放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混淆。

12 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为 24 个月。

食品企业标准备案专用章	
标准号	
备案号	
有效期限	年 月 日至 年 月 日
备案机关	吉林省卫生健康委员会