



417134S-2020



尉氏县鼎兴驴制品坊企业标准

Q/WDX 0002S-2020

食用阿胶

2020-12-19 发布

2020-12-19 实施

尉氏县鼎兴驴制品坊 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定编写。

本标准由尉氏县鼎兴驴制品坊提出并起草。

本标准主要起草人：焦政。

H N

Q B

食用阿胶

1 范围

本标准规定了食用阿胶的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以驴皮为主要原料，经拣选、浸泡、清洗、切割、化皮、过滤，加入冰糖、黄酒、大豆油，经熬制、浓缩、冷凝、切块、干燥和包装等工艺制成的食用阿胶（食用前需粉碎用开水溶化后食用）。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.2 驴皮应清洁无污染，无虫蛀、无霉变，符合 GB 2762 和 GB 31650 的规定。

2.1.3 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。

2.1.4 冰糖应符合 QB/T 1173 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 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	具有本产品应有的性状	从样品中随机抽取 10 片，置于洁净的白瓷盘中，自然光线下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本产品应有的色泽	
气、滋味	有本产品特有的气味和滋味，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	≤ 15.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 50.0	GB 5009.5
*总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.12
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26

注 1: *总砷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	100	GB 4789.3 第二法
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 第二法
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.30
注 1: 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

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

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; 兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、水分、净含量及允许短缺量、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

本标准适用于以驴皮为主要原料，经拣选、浸泡、清洗、切割、化皮、过滤，加入冰糖、黄酒、大豆油，经熬制、浓缩、冷凝、切块、干燥和包装等工艺制成的食用阿胶（食用前需粉碎用开水溶化后食用）。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。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

尉氏县鼎兴驴制品坊

H N

Q B