



417214S-2020



河南省通润堂生物科技有限公司企业标准

Q/HTS 0003S-2020

复合阿胶块

2020-12-28 发布

2020-12-28 实施

河南省通润堂生物科技有限公司 发布

前 言

本标准附录 A、附录 B 为规范性附录。

本标准由河南省通润堂生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李春仪、高健、郭瑞玲、李琳、段勇、赵书明、吴士付、马冬梅、卢瑞、赵丽娜、郭佳鑫、王玉刚、吕雪、王书生。

H N

Q B

复合阿胶块

1 范围

本标准规定了复合阿胶块的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以驴皮或（牛皮）、阿胶、黄酒、冰糖、大豆油为原料，添加或不添加黄明胶、鹿胶、赤砂糖、红糖、木糖醇、姜粉、提取液【人参（人工种植5年及5年以下）、大枣、枸杞子、甘草中一种或几种加水煮制、提取、浓缩】、浓缩枣浆、大豆蛋白粉、骨胶原大豆蛋白粉（固体饮料）（以大豆蛋白、骨胶原蛋白粉为原料，添加麦芽糊精、食用葡萄糖、豆奶粉、全脂奶粉、浓缩乳清蛋白粉、低聚果糖、磷酸三钙、微生物D₃、维生素E、维生素C中的几种或全部）、胶原蛋白肽中的一种或几种，经选料、配料、混合、熬制、冷却、切块或切丁、烘干、包装而成的复合阿胶块。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 驴皮、牛皮应新鲜、无腐烂、霉变的现象，并符合GB 2707、GB 2762和GB 31650的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.3 冰糖应符合QB/T 1173和GB 13104的规定。
- 2.1.4 赤砂糖应符合QB/T 2343.1和GB 13104的规定。
- 2.1.5 红糖应符合QB/T 4561和GB 13104的规定。
- 2.1.6 木糖醇应符合GB 1886.234的规定。
- 2.1.7 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。
- 2.1.8 黄酒应符合GB/T 13662和GB 2758的规定。
- 2.1.9 阿胶、大枣、枸杞子、甘草应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。
- 2.1.10 黄明胶应符合Q/SYB 0021S的规定（见附录A）。
- 2.1.11 鹿胶应符合Q/SYB 0023S的规定（见附录B）。
- 2.1.12 骨胶原大豆蛋白粉（固体饮料）应符合GB/T 29602的规定。
- 2.1.13 人参应符合关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（原卫生部公告2012年第17号）的规定。
- 2.1.14 姜粉应符合NY/T 1073的规定。
- 2.1.15 浓缩枣浆应符合SB/T 10198的规定。
- 2.1.16 大豆蛋白粉应符合GB/T 22493的规定。

2.1.17 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 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	块状或丁状	取适量被测样品于洁净的白瓷盘中，用肉眼观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口、品尝其滋味
色泽	棕色或褐色至深褐色	
滋味和气味	具有本产品应有的气味和滋味、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的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, g/100g	≤ 25.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 10.0	GB 5009.5
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.45	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
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

*该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				检验办法
	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 中的平板计数法
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
大肠埃希氏菌 0157: H7, /25g	5	0	0	--	GB 4789.36
注: 1、a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 2、n 为同一批次采集的样品件数; c 为最大可允许超过 m 值的样品数量; m 微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标最高安全限量值。					

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 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 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; 新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、蛋白质、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

附录 A



414746S-2020



山东一笑堂阿胶集团百汇食品有限公司企业标准

Q/SYB 0021S-2020

黄明胶

2020-05-09 发布

2020-05-09 实施

山东一笑堂阿胶集团百汇食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由山东一笑堂阿胶集团百汇食品有限公司提出并起草。

本标准起草单位：山东一笑堂阿胶集团百汇食品有限公司。

本标准修订人：高飞、毛培翼。

本标准自实施之日起代替 Q/SYB 0021S-2016。

H N

Q B

黄明胶

1 范围

本标准规定了黄明胶的要求、检验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输与贮存等。

本标准适用于以牛皮为原料，以冰糖、黄酒、大豆油为辅料；原辅料经拣选、浸泡、清洗、熬制、浓缩、冷凝、切块、干燥和包装等过程制成的黄明胶。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 牛皮应清洁、无污染、无虫蛀、无霉变，并符合 GB 31650 的规定。

2.1.3 黄酒应符合 GB/T 17946 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	本品为长方形块、颗粒状	从样品中取出一片自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	棕褐色，有光泽，质坚脆，断面光亮	
气 味	气微腥、无异味	
滋 味	具有黄明胶气味、味微甘	
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	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥	60	GB 5009.5
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.45	GB 5009.12
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤	5	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227

Q/SYB 0021S-2020

总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.3	GB 5009.11
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤	3.0	GB 5009.26
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5	GB 5009.22

*铅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 ³	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/g	≤	50			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
大肠埃希氏菌 O157:H7, /25g	5	0	0	—	GB 4789.36

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物限量可接受水平的限量值; M 为微生物限量的最高安全限量值。

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

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; 兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数和大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

黄明胶是以牛皮为原料，以冰糖、黄酒、大豆油为辅料；原辅料经拣选、浸泡、清洗、熬制、浓缩、冷凝、切块、干燥和包装等过程制成的黄明胶。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762的规定。

山东一笑堂阿胶集团百汇食品有限公司

H N
Q B

附录 B



山东一笑堂阿胶集团百汇食品有限公司企业标准

Q/SYB 0023S-2020

鹿胶

2020-05-09 发布

2020-05-09 实施

山东一笑堂阿胶集团百汇食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》规则编写。

本标准由山东一笑堂阿胶集团百汇食品有限公司提出并起草。

本标准起草单位：山东一笑堂阿胶集团百汇食品有限公司。

本标准修订人：高 飞、毛培翼。

本标准自实施之日起代替 Q/SYB 0023S-2016。

H N

Q B

鹿胶

1 范围

本标准规定了鹿胶的要求、检验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输与贮存等。

本标准适用于以养殖梅花鹿的鹿皮为主要原料，以冰糖、黄酒、大豆油为辅料；鹿皮经拣选、浸泡、清洗、切割、化皮、过滤、加入辅料熬制、浓缩、冷凝、切块、干燥和包装等工艺制成的鹿胶。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 养殖梅花鹿的鹿皮应清洁、无污染、无虫蛀、无霉变，并符合 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	块状	从样品中取出一片，置于白色洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	棕褐色	
气 味	气微腥，具有本品固有的气味，无异味	
滋 味	味微甜，具有本品固有的滋味，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	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥	30	GB 5009.5
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.45	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.45	GB 5009.11
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123

Q/SYB 0023S-2020

N-二甲基亚硝胺, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	3.0	GB 5009.26
镉 (以 Cd 计), mg/kg	\leq	0.1	GB 5009.15
黄曲霉毒素 B ₁ , $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	5	GB 5009.22
*铅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 中的平板计数法
霉菌, CFU/g \leq	100				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;					
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值。					

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

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; 兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数和大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

鹿胶是以养殖梅花鹿的鹿皮为主要原料，以冰糖、黄酒、大豆油为辅料；鹿皮经拣选、浸泡、清洗、切割、化皮、过滤、加入辅料熬制、浓缩、冷凝、切块、干燥和包装等工艺制成的鹿胶。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

山东一笑堂阿胶集团百汇食品有限公司

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以驴皮或（牛皮）、阿胶、黄酒、冰糖、大豆油为原料，添加或不添加黄明胶、鹿胶、赤砂糖、红糖、木糖醇、姜粉、提取液【人参（人工种植5年及5年以下）、大枣、枸杞子、甘草中一种或几种加水煮制、提取、浓缩】、浓缩枣浆、大豆蛋白粉、骨胶原大豆蛋白粉（固体饮料）（以大豆蛋白、骨胶原蛋白粉为原料，添加麦芽糊精、食用葡萄糖、豆奶粉、全脂奶粉、浓缩乳清蛋白粉、低聚果糖、磷酸三钙、微生物A、微生物D₃、维生素E、维生素C中的几种或全部）、胶原蛋白肽中的一种或几种，经选料、配料、混合、熬制、冷却、切块或切丁、烘干、包装而成的复合阿胶块。

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，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南省通润堂生物科技有限公司