410060S-2021

郑州市海马庄园食品有限公司企业标准

Q/ZHS 0003S-2021

复配阿胶糕

2021-01-10 发布　　2021-01-10 实施

郑州市海马庄园食品有限公司 发布

前　言

本标准文本按 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》的规则要求进行编写。

本标准由郑州市海马庄园食品有限公司提出。

本标准起草单位：郑州市海马庄园食品有限公司。

本标准主要起草人：梁金彪。

H N
Q B

复配阿胶糕

1 范围

本标准规定了复配阿胶糕的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以阿胶为主要原料，辅以黄酒熬制，添加核桃仁、黑芝麻、枸杞、红枣、百合、莲子、桂圆肉、菊花（怀菊）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、山楂、麦芽糊精、冰糖中的多种，经混合、注模成型、冷却、切块、包装而成的复配阿胶糕。

产品根据用料不同分为：复配阿胶糕（原味）、复配阿胶糕（百合莲子味）、复配阿胶糕（桂圆红枣味）、复配阿胶糕（红枣味）、复配阿胶糕（菊花味）、复配阿胶糕（玫瑰味）、复配阿胶糕（山楂味）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 阿胶、百合、桂圆肉、枸杞应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。

2.1.4 冰糖应符合 QB/T 1173 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.6 黄酒应符合 GB/T 17946 和 GB 2758 的规定。

2.1.7 菊花（怀菊）应符合 GB/T 20353 的规定。

2.1.8 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.9 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。

2.1.10 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合原卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。

2.1.11 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.12 山楂应符合 GH/T 1159 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	具有产品应有的性状	随机取 50g 被测样品，将样品倒入白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色　　泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品原料固有的气、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	≤	25	GB 5009.3

蛋白质，g/100g	≥	15	GB 5009.5
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.3	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素B_1，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
展青霉素[a]，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
注1：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 注2：a指标仅适用于添加山楂的产品检验。			

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 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
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 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物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 和 GB 8957 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、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以阿胶为主要原料，辅以黄酒熬制，添加核桃仁、黑芝麻、枸杞、红枣、百合、莲子、桂圆肉、菊花（怀菊）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、山楂、麦芽糊精、冰糖中的多种，经混合、注模成型、冷却、切块、包装而成的复配阿胶糕。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 GB 7099《食品安全国家标准　糕点、面包》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州市海马庄园食品有限公司

H N
Q B