



412956S-2021



龟鹿药业集团有限公司企业标准

Q/GLY 0003S-2021

皮胶糕

2021-12-04 发布

2021-12-04 实施

龟鹿药业集团有限公司 发布

前 言

本标准附录 A、附录 B 为规范性附录。

本标准由龟鹿药业集团有限公司提出并起草。

本标准起草人：毛培翼、武志刚、贾文英、吴靖。

H N

Q B

皮胶糕

1 范围

本标准规定了皮胶糕的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以阿胶、鹿胶、黄明胶为主要原料，添加黄精、人参（人工种植，五年及五年以下）、枸杞子、金银花、八角茴香、小茴香、山楂、百合、酸枣仁、山药、橘红、藿香、益智仁、白果、淡竹叶、马齿苋、薄荷、蒲公英、核桃仁、决明子、肉桂、砂仁、桑椹、紫苏、莱菔子、白芷、木瓜、覆盆子、茯苓、玉竹、鲜芦根、橘皮、桔梗、葛根、梔子、麦芽、余甘子、芡实、高良姜、白扁豆、干姜、黑芝麻、黄酒、红枣、莲子、桂圆肉、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、丁香、肉豆蔻、柠檬干、苹果干、葡萄干、菠萝干、黑加仑干、蓝莓干、猕猴桃干、桂圆干、无花果干、哈密瓜干、柚子干、凤梨干、杏干、梅肉、雪梨干、李子干、香蕉干、桃子干、草莓干、芒果干、蔓越莓干、乌梅干、橙子干、樱桃干、火龙果干、百香果干、杨桃干、番石榴干、麦芽糊精、木糖醇、冰糖中的一种或几种，原辅料经拣选、混合、熬制、冷却、成型、切块和包装等过程制成的皮胶糕。

产品根据原料不同，分为不同口味的糕点：如以阿胶为原料则为黄精阿胶糕、阿胶糕（百合莲子味）、阿胶糕（桂圆红枣味）等；以鹿胶为原料的则为：鹿胶糕、黄精鹿胶糕等；若用阿胶、鹿胶、黄明胶二种或二种以上的原料则为复配糕，如复配阿胶糕等。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 阿胶、菊花、金银花、八角茴香、小茴香、枸杞子、酸枣仁、红枣、山药、山楂、橘红、藿香、益智仁、白果、淡竹叶、马齿苋、薄荷、蒲公英、百合、决明子、肉桂、砂仁、桑椹、紫苏、莱菔子、白芷、木瓜、覆盆子、茯苓、玉竹、鲜芦根、橘皮、桔梗、黄精、葛根、梔子、麦芽、余甘子、芡实、高良姜、白扁豆、干姜应符合《中华人民共和国药典》2020版 第一部。

2.1.2 核桃仁应符合 GB/T 20398 的规定。

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

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

2.1.5 黄酒应符合 GB/T 17946 和 GB 2758 的规定。

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

2.1.7 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。

2.1.8 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。

- 2.1.9 桂圆肉应符合 DBS45/ 008 的规定。
- 2.1.10 柠檬干、苹果干、葡萄干、菠萝干、黑加仑干、蓝莓干、猕猴桃干、桂圆干、无花果干、哈密瓜干、柚子干、凤梨干、杏干、梅肉、雪梨干、李子干、香蕉干、桃子干、草莓干、芒果干、蔓越莓干、乌梅干、橙子干、樱桃干、火龙果干、百香果干、杨桃干、番石榴干应符合 GB/T 23787 的规定。
- 2.1.11 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.12 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 2.1.13 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.14 黄明胶应符合 Q/SYB 0021S-2020 的规定（见附录 A）。
- 2.1.15 鹿胶应符合 Q/SYB 0023S-2020 的规定（见附录 B）。
- 2.1.16 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.17 人参（人工种植，五年及五年以下）应符合原卫生部关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告[2012]17号的规定。

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	块状有韧性、大小均匀、黑芝麻、核桃仁等均匀分散在糕中	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	黑色、有光泽	
气味	具有原料复合香味及气味，无异味	
滋味	味甜及原料物质的混合滋味	
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	≤ 20	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 15	GB 5009.5
铅*（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.4	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

总砷(以As计), mg/kg	≤	0.3	GB 5009.11
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	5	GB 5009.22
展青霉素 ^a , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
注: a 仅适用于含有山楂的产品。			
*铅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	≤	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

注: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

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; 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

出厂检验包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、蛋白质、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。

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

黃明胶

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	
色 泽	棕褐色，有光泽，质坚脆，断面光亮	从样品中取出一片自然光下用肉眼观察
气 味	气微腥、无异味	色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
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种数; c 为最大可允许超出 m 值的样品种数; 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。

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



414734S-2020



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	
色 泽	棕褐色	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
气 味	气微腥，具有本品固有的气味，无异味	色泽、性状及杂质，嗅其气味，然
滋 味	味微甜，具有本品固有的滋味，无异味	后以温开水漱口，品其滋味
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			
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种数; c 为最大可允许超出 m 值的样品种数; 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。

H N

H N

Q B

编制说明

本标准是以阿胶、鹿胶、黄明胶为主要原料，添加黄精、人参（人工种植，五年及五年以下）、枸杞子、金银花、八角茴香、小茴香、山楂、百合、酸枣仁、山药、橘红、藿香、益智仁、白果、淡竹叶、马齿苋、薄荷、蒲公英、核桃仁、决明子、肉桂、砂仁、桑椹、紫苏、莱菔子、白芷、木瓜、覆盆子、茯苓、玉竹、鲜芦根、橘皮、桔梗、葛根、梔子、麦芽、余甘子、芡实、高良姜、白扁豆、干姜、黑芝麻、黄酒、红枣、莲子、桂圆肉、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、丁香、肉豆蔻、柠檬干、苹果干、葡萄干、菠萝干、黑加仑干、蓝莓干、猕猴桃干、桂圆干、无花果干、哈密瓜干、柚子干、凤梨干、杏干、梅肉、雪梨干、李子干、香蕉干、桃子干、草莓干、芒果干、蔓越莓干、乌梅干、橙子干、樱桃干、火龙果干、百香果干、杨桃干、番石榴干、麦芽糊精、木糖醇、冰糖中的一种或几种，原辅料经拣选、混合、熬制、冷却、成型、切块和包装等过程制成的皮胶糕。

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，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。

龟鹿药业集团有限公司

