



411116S-2021



南阳御朝贡胶食品有限公司企业标准

Q/NYYC 0002S-2021

食用黄明胶

2021-05-25 发布

2021-05-25 实施

南阳御朝贡胶食品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳御朝贡胶食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：亚力年。

H N

Q B

食用黄明胶

1 范围

本标准规定了食用黄明胶的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以牛皮（新鲜牛皮或干燥牛皮）主要原料，添加大豆油、黄酒、冰糖或木糖醇为辅料，将牛皮经漂泡、焯皮、化皮、离心过滤、提杂浓缩后，将冰糖或木糖醇、大豆油、添加黄酒一起搅拌混合、熟制、冷却、成型、切片、阴干（或不阴干）、包装制成的食用黄明胶。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 牛皮应清洁、无污染、无虫蛀、无霉变，并应符合 GB 31650 和 GB 2707 的规定。

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

2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 黄酒应符合 GB/T 17946 和 GB 2758 的规定。

2.1.5 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.6 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	取 10 片产品平摊在白色瓷盘中，在明亮处观察色泽、性状和杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
色泽	棕褐色	
气味、滋味	具有本品固有的滋味和气味	
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
总糖（以转化糖计），g/100g	≤ 45.0	GB/T 20977
水分，g/100g	≤ 25	GB 5009.3
蛋白质（以干品计），g/100g	≥ 50.0	GB 5009.5
脂肪，g/100g	≥ 2.0	GB 5009.6
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15

铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.12
*铬（以Cr计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.123
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.3	GB 5009.11
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
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤	3.0	GB 5009.26
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
*铬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
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
霉菌，CFU/g	≤	50			GB 4789.15
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：a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、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、净含量及允许短缺量、水分、蛋白质、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

食用黄明胶是以牛皮（新鲜牛皮或干燥牛皮）主要原料，添加大豆油、黄酒、冰糖或木糖醇为辅料，将牛皮经漂泡、焯皮、化皮、离心过滤、提杂浓缩后，将冰糖或木糖醇、大豆油、添加黄酒一起搅拌混合、熟制、冷却、成型、切片、阴干（或不阴干）、包装制成的食用黄明胶。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。

本标准中铬指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

南阳御朝贡胶食品有限公司

H N
Q B