



411117S-2021



南阳御朝贡胶食品有限公司企业标准

Q/NYYC 0004S-2021

鹿胶糕

2021-05-26 发布

2021-05-26 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

鹿胶糕

1 范围

本标准规定了鹿胶糕的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以养殖梅花鹿皮胶、黑芝麻、核桃仁、黄酒为主要原料，选择性添加大豆油、红枣、枸杞子、山药、百合、山楂、薄荷、人参（人工种植 5 年以下）、桑椹、桑叶、菊花（杭白菊、贡菊）、决明子、葛根粉、罗汉果、益智仁、莲子、薏苡仁、茯苓、覆盆子、黄精、芡实、荷叶、乌梅、桂花、茉莉花、木瓜、陈（橘）皮、花生仁、玫瑰花（重瓣红玫瑰）酱、松子、杏仁、巴旦木仁、南瓜子、腰果、酸枣仁、麦芽糊精、麦芽糖浆、冰糖、白砂糖、藕粉、葡萄糖、奶粉、结晶果糖、低聚异麦芽糖、亚麻籽油、燕窝、姜粉、松花粉、蜂蜜、银耳、大豆低聚糖、低聚果糖、海洋鱼低聚肽粉、小麦低聚肽、茶树花、蛹虫草、玛咖粉、盐藻、辣木叶、库拉索芦荟凝胶、L-阿拉伯糖、低聚木糖、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、玉米须辅料和食品添加剂木糖醇中的一种或几种，经原辅料前处理、配料、混合、熬制、冷却、成型、切块、包装等主要工艺加工制成的鹿胶糕。

根据产品添加原辅料不同，命名规则为：一种（或以上）辅料+鹿胶糕+含糖型/低糖型/无糖型

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 养殖梅花鹿皮胶应符合 T/CAAA 042 的规定。

2.1.2 红枣、枸杞子、山药、百合、山楂、薄荷、人参（人工种植 5 年以下）、桑椹、桑叶、菊花（杭白菊、贡菊）、决明子、葛根粉、罗汉果、益智仁、莲子、薏苡仁、茯苓、覆盆子、黄精、芡实、荷叶、乌梅应符合《中华人民共和国药典》2020 版的规定，人参（人工种植 5 年以下）还应符合卫生部公告 2012 年第 17 号。

2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 桂花、茉莉花、木瓜、陈（橘）皮应干燥、无霉变，且符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.5 玫瑰花（重瓣红玫瑰）酱应符合 GB 14884、GB/T 10782 的规定。

2.1.6 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。

2.1.7 花生仁、黑芝麻、松子、核桃仁、杏仁、巴旦木仁、南瓜子、腰果、酸枣仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.8 亚麻籽油应符合 GB/T 8235 和 GB 2716 的规定。

2.1.9 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。

2.1.10 麦芽糖浆应符合 GB 15203、GB/T 20883 的规定。

2.1.11 麦芽糊精应符合 GB 15203、GB/T 20884 的规定。

2.1.12 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

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

2.1.14 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。

- 2.1.15 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.16 奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.17 结晶果糖应符合 GB/T 26762 的规定。
- 2.1.18 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.19 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.20 银耳应符合 NY/T 834、GB 7096 的规定。
- 2.1.21 大豆低聚糖应符合 GB/T 22491 的规定。
- 2.1.22 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.23 海洋鱼低聚肽粉应符合 GB/T 22729 的规定。
- 2.1.24 小麦低聚肽应符合卫生部公告（2012 年 第 16 号）的规定。
- 2.1.25 蛹虫草应符合原国家卫计委公告（2014 年 第 10 号）的规定。
- 2.1.26 玛咖粉应符合卫生部公告 2011 年第 13 号的规定。
- 2.1.27 盐藻应符合卫生部公告 2009 年第 18 号的规定。
- 2.1.28 辣木叶应符合卫生部公告 2012 年第 19 号的规定。
- 2.1.29 库拉索芦荟凝胶应符合卫生部 2008 第 12 号公告要求的规定。
- 2.1.30 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合原卫生部 2010 年第 3 号的规定。
- 2.1.31 玉米须应符合原卫生部卫监督函（2012）306 号的规定。
- 2.1.32 L-阿拉伯糖应符合 QB/T 4321 的规定。
- 2.1.33 低聚木糖应符合 GB/T 35545 的规定。
- 2.1.34 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.35 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.36 姜粉应符合 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.37 松花粉应符合 GH/T 1030 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
色泽	棕褐色或黑褐色	取少量样品平摊在白色瓷盘中，在明亮处观察色泽、组织形态和杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
组织形态	带果仁的块状固体，外形整齐，表面细腻，具有该品种应有的形态特征	
滋味和气味	具有阿胶及其他原辅料特有的混合气味和滋味，味甜，无异味	
杂质	无可见外来杂质	

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 $\leq$	25	GB 5009.3
蛋白质, g/100g (以干品计) $\geq$	7	GB 5009.5
总糖, g/100g	>5.0 且 ≤ 45 (含糖型) 0.5-5.0 (低糖型) <0.5 (无糖型)	GB/T 20977
*铅 (以 Pb 计), mg/kg $\leq$	0.4	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg $\leq$	0.3	GB 5009.11
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g $\leq$	5.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g $\leq$	0.25	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B ₁ , μ g/kg $\leq$	5.0	GB 5009.22
展青霉素 ^a , μ g/kg $\leq$	20	GB 5009.185
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 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
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
大肠埃希氏菌 0157: H7, /25g	5	0	0	—	GB 4789.36
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
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

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。新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

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

HNN

QB

编制说明

鹿胶糕是以养殖梅花鹿皮胶、黑芝麻、核桃仁、黄酒为主要原料，选择性添加大豆油、红枣、枸杞子、山药、百合、山楂、薄荷、人参（人工种植 5 年以下）、桑椹、桑叶、菊花（杭白菊、贡菊）、决明子、葛根粉、罗汉果、益智仁、莲子、薏苡仁、茯苓、覆盆子、黄精、芡实、荷叶、乌梅、桂花、茉莉花、木瓜、陈（橘）皮、花生仁、玫瑰花（重瓣红玫瑰）酱、松子、杏仁、巴旦木仁、南瓜子、腰果、酸枣仁、麦芽糊精、麦芽糖浆、冰糖、白砂糖、藕粉、葡萄糖、奶粉、结晶果糖、低聚异麦芽糖、亚麻籽油、燕窝、姜粉、松花粉、蜂蜜、银耳、大豆低聚糖、低聚果糖、海洋鱼低聚肽粉、小麦低聚肽、茶树花、蛹虫草、玛咖粉、盐藻、辣木叶、库拉索芦荟凝胶、L-阿拉伯糖、低聚木糖、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、玉米须辅料和食品添加剂木糖醇中的一种或几种，经原辅料前处理、配料、混合、熬制、冷却、成型、切块、包装等主要工艺加工制成的鹿胶糕。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。

南阳御朝贡胶食品有限公司