



411686S-2021



山东一笑堂阿胶集团百汇食品有限公司企业标准

Q/SYB 0001S-2021

阿胶糕

2021-07-23 发布

2021-07-23 实施

山东一笑堂阿胶集团百汇食品有限公司 发布

前 言

本标准由山东一笑堂阿胶集团百汇食品有限公司提出。

本标准由山东一笑堂阿胶集团百汇食品有限公司起草。

本标准起草人：武志刚、高飞。

H N

Q B

阿胶糕

1 范围

本标准规定了阿胶糕的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黑芝麻、核桃仁、麦芽糊精、冰糖、黄酒、阿胶为原料，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阿胶糕。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 阿胶应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

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

2.1.3 核桃仁应符合 GB 19300 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 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.7 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 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	黑色、有光泽	将样品置于白瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，检查有无外来异物。闻其气味，用温开水漱口后品其滋味
滋味、气味	味甜，具有阿胶、核桃仁、黑芝麻等原料复合香味及气味，无异味	
状态	无霉变、无生虫及其他正常视力可见的外来异物	

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	GB5009.22
铬（以 Cr 计）/(mg/kg)	≤	1.0	GB 5009.123
注：*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 ¹	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
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) ≤	150				GB 4789.15
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 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

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。

3 检验

出厂检验项目为：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。

编制说明

本标准适用于以黑芝麻、核桃仁、麦芽糊精、冰糖、黄酒、阿胶为原料，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，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