



412059S-2021



唐河县盛铭食品有限公司企业标准

Q/TSM 0003S-2021

复合阿胶

2021-09-01 发布

2021-09-01 实施

唐河县盛铭食品有限公司 发布

前 言

本标准由唐河县盛铭食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王正。

H N

Q B

复合阿胶

1 范围

本标准规定了复合阿胶的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于经卫生检疫合格的驴皮、牛皮为主要原料，经原料预处理、化皮、过滤、添加适量的黄酒、冰糖、大豆油，经熬煮、浓缩、冷凝（冻）、切块或切丁、晾干、微波杀菌、包装等工序制成的食用复合阿胶。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 驴皮、牛皮应新鲜、无腐烂、霉变，并符合 GB 2707 和 GB 2762 的规定。

2.1.3 冰糖应符合 QB/T 1173 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。

2.1.5 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 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	块状或丁状	取适量被测样品，置一洁净的白瓷盘中，用肉眼观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口、品尝其滋味
色泽	棕色或褐色至深褐色	
滋味和气味	具有本产品应有的气味和滋味、味甜、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	≤ 25.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 20	GB 5009.5
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26

*该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				检验办法
	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 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 0157: H7, /25g	5	0	0	—	GB 4789.36
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

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、蛋白质、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于经卫生检疫合格的驴皮、牛皮为主要原料，经原料预处理、化皮、过滤、添加适量的黄酒、冰糖、大豆油，经熬煮、浓缩、冷凝（冻）、切块或切丁、晾干、微波杀菌、包装等工序制成的食用复合阿胶。

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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

唐河县盛铭食品有限公司

H N

Q B