



412871S-2022



贡胶古济水老胶坊药业有限公司企业标准

Q/GGLY 0001S-2022

阿胶

2022-10-12 发布

2022-10-12 实施

贡胶古济水老胶坊药业有限公司 发布

前 言

本标准由贡胶古济水老胶坊药业有限公司提出并起草。

本标准起草人：曹之营。

本标准替代 Q/GGLY 0001S-2019。

H N

Q B

阿胶

1 范围

本标准规定了阿胶的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜驴皮、冷冻驴皮（未经清洗或已经清洗、预处理）或干驴皮为主要原料，经过解冻或不解冻、清洗或不清洗、化皮、过滤、浓缩，添加黄酒、冰糖、大豆油混合熬煮、冷凝后，直接包装制成[或经切块（切丁）、干燥或烘炒、包装制成]的阿胶。

根据性状不同可分为不同产品：阿胶、阿胶丁（块）、阿胶珠。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜驴皮、冷冻驴皮或干驴皮应为经卫生检疫合格的驴的鲜皮、冷冻皮和干皮，无腐烂、无虫蛀、无霉变的现象，并符合GB 2707和GB 2762的规定；严禁使用制革厂鞣质后的任何废料。

2.1.2 冰糖应符合GB/T 35883和GB 13104的规定。

2.1.3 黄酒应符合GB/T 13662和GB 2758的规定。

2.1.4 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716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	块状或丁块、圆珠形	取适量样品，置于洁净白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，并嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	褐色至深褐色	
气、滋味	具有产品应有的气滋味，微甜，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	≤ 20 (经干燥的产品)	GB 5009.3
	≤ 30 (未经干燥的产品)	
蛋白质, g/100g	≥ 60.0	GB 5009.5

总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.3	GB 5009.12
铬*（以 Cr 计），mg/kg	≤	0.8	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
*铬的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 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
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
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 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.7 其它要求

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、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

本标准适用于以鲜驴皮、冷冻驴皮（未经清洗或已经清洗、预处理）或干驴皮为主要原料，经过解冻或不解冻、清洗或不清洗、化皮、过滤、浓缩,添加黄酒、冰糖、大豆油混合熬煮、冷凝后，直接包装制成[或经切块（切丁）、干燥或烘炒、包装制成]的阿胶。

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，制定了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铬的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

贡胶古济水老胶坊药业有限公司

H N

Q B