



412825S-2022



周口福瑞祥生物有限公司企业标准

Q/ZFS 0001S-2022

食用皮胶制品

2022-10-08 发布

2022-10-08 实施

周口福瑞祥生物有限公司 发布

前 言

本标准由周口福瑞祥生物有限公司提出并起草。

本标准起草人：李祥。

本标准替代 Q/ZFS 0001S-2017。

H N

Q B

食用皮胶制品

1 范围

本标准规定了食用皮胶制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜、冻或干制[牛皮、驴皮、鹿皮（养殖梅花鹿）中的一种或几种]为原料，经过解冻或不解冻、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、粉碎或不粉碎、包装制成的食用皮胶制品。

根据原料不同可分为：食用黄明胶、食用阿胶、食用鹿胶、复合皮胶。

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 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。

2.1.3 冰糖应符合GB/T 35883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 鲜、冻[牛皮、驴皮、鹿皮（养殖梅花鹿）]应符合GB 2707 的规定。

2.1.6 干制[牛皮、驴皮、鹿皮（养殖梅花鹿）]应符合GB 2762和GB 31650的规定，严禁使用制革厂鞣质后的任何废料。

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	呈凝胶后未经干燥的长方形或方形块状，或经干燥后的块状、丁状或粉状	随机从样品中取出1份，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	棕褐色或褐绿色，半透明有光泽	
气、滋味	具有产品应有的气滋味，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 规定。

表2 理化指标

项 目	指标	检验方法
水分, g/100g	≤ 20 (经干燥产品) 30 (未经干燥产品)	GB 5009. 3
蛋白质, g/100g	≥ 60	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
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0. 1	GB 5009. 15
*铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤ 0. 8	GB 5009. 123
N-二甲基亚硝胺, mg/kg	≤ 3. 0	GB 5009. 27
*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	100	GB 4789. 3
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
致泻大肠埃希氏菌 ^b , /25g	5	0	0	-	GB 4789. 6
^a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行;					
^b 仅适用于使用牛皮的产品。					

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, 兽药残留限量应符合GB 31650的规定。

3 检验

出厂检验项目:感官要求、水分、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、冻或干制[牛皮、驴皮、鹿皮（养殖梅花鹿）中的一种或几种]为原料，经过解冻或不解冻、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、粉碎或不粉碎、包装制成的食用皮胶制品。

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。

H N
周口福瑞祥生物有限公司

Q B