



410730S-2022



濮阳市豫龙堂胶业有限公司企业标准

Q/PYJ 0006S-2022

# 阿胶糕

2022-03-30 发布

2022-03-30 实施

濮阳市豫龙堂胶业有限公司 发布

## 前 言

附录 A 为本标准规范性文件。

本标准由濮阳市豫龙堂胶业有限公司提出。

本标准起草单位：濮阳市豫龙堂胶业有限公司。

本标准主要起草人：范加彬。

H N

Q B

# 阿胶糕

## 1 范围

本标准规定了阿胶糕的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以（食用）阿胶为主要原料，添加核桃仁、麦芽糖浆、（食用）黄明胶、黑芝麻、黄酒、红枣、枸杞、麦芽糊精、食用葡萄糖、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、玫瑰酱、冰糖、食糖（白砂糖、红糖中的一种或两种）、蜂蜜、人参（人工种植5年及5年以下）、乳粉、姜粉、海参、燕窝、海洋鱼低聚肽粉、大豆蛋白粉、乳清粉、乳清蛋白粉、胶原蛋白（来源：牛皮）、坚果、籽类【巴旦木（熟）、开心果（熟）、碧根果（熟）、榛子仁（熟）、松子仁（熟）、腰果（熟）、夏威夷果（熟）、葵花籽（生或熟）、花生（生或熟）、南瓜籽（生或熟）、杏仁（熟）、扁桃仁（熟）、青豆（熟）、蚕豆（熟）、板栗（熟）、莲子（熟）、白果（熟）、榧子（熟）、核桃（生或熟）、鲍鱼果、白芝麻中的一种或几种】、木糖醇、维生素C（抗氧化剂）中的一种或几种，经预处理、配料、熬制、冷却、切块、包装等主要工艺加工而成的阿胶糕。

根据原料不同可分为以下类别：核桃阿胶糕、红枣枸杞阿胶糕、玫瑰阿胶糕、蜂蜜阿胶糕、人参阿胶糕、坚果阿胶糕、木糖醇阿胶糕。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.2 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.3 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.5 （食用）阿胶应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.6 玫瑰酱应符合 GB/T 10782 的规定。
- 2.1.7 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.9 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.12 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.13 姜粉应符合 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.14 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.15 胶原蛋白（来源：牛皮）应符合 QB 2732 的规定。
- 2.1.16 人参（人工种植5年及5年以下）应符合原卫生部2012年第17号的规定。
- 2.1.17 坚果、籽类应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.18 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。

- 2.1.19 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.20 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.21 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.22 海洋鱼低聚肽粉应符合 GB/T 22729 的规定。
- 2.1.23 海参应符合 GB 31602 的规定。
- 2.1.24 乳清粉、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.25 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》卫生部 2010 年第 3 号的规定。
- 2.1.26 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.27 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.28（食用）黄明胶应符合 Q/PYJ 0002S 的规定，见附录 A。

## 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	片块状	从样品中取出适量，倒入一洁净玻璃容器或白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品固有的气味、滋味，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	GB 5009.3
总糖, g/100g	≤ 45	GB 5009.7或GB 5009.8
蛋白质, g/100g	≥ 10	GB 5009.5
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 5	GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铬（以Cr计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

\* 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789. 3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
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的规定。

### 2.6 生产加工过程的卫生要求

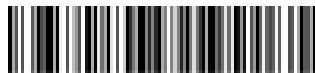
应符合 GB 14881 的规定。

### 2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 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; 新资源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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。



411636S-2019



濮阳市豫龙堂胶业有限公司企业标准

Q/PYJ 0002S-2019

---

# 黄明胶制品

2019-07-04 发布

2019-07-04 实施

---

濮阳市豫龙堂胶业有限公司 发布

H N

Q B

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由濮阳市豫龙堂胶业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：范加彬。

本标准中附录 A 为规范性附录。

本标准自实施之日起替代 Q/PYJ 0002S-2016。

H N

Q B

## 黄明胶制品

### 1 范围

本标准规定了黄明胶制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用黄明胶（湿胶坨或干制品）、黄酒、冰糖、大豆油、麦芽糊精、黑芝麻、核桃仁、枸杞、红枣中的几种为原料，经配料、熬制、冷却、切胶成型、干燥、包装工艺制成的食用黄明胶制品。根据原料不同，可分为黄明胶、复合黄明胶、黑芝麻黄明胶固元糕、红枣枸杞黄明胶固元糕。

### 2 要求

#### 2.1 原辅料质量要求

- 2.1.1 食用黄明胶（湿胶坨或干制品）应符合 Q/ZJQS0004S 的规定，见附录 A。
- 2.1.2 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.3 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 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。
- 2.1.6 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。
- 2.1.7 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.10 红枣应符合 GB/T 5835 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、丁状		取产品适量，将其置于洁净的白瓷盘或玻璃容器中，于自然光或相当于自然光的室内，肉眼观察性状及色泽。
色 泽	黄明胶、复合黄明胶	棕褐色，半透明	
	黑芝麻黄明胶固元糕、 红枣枸杞黄明胶固元糕	棕褐色至黑褐色。有混合原 料熬制切分后的自然色泽	
气、滋味	具有本品固有的滋味和气味		杂闻，嗅其气味，然后用温开水漱口， 品其滋味
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

Q/PYJ 0002S-2019

项 目	指 标		检验方法	
水分, g/100g	<	黄明胶、复合黄明胶	20.0	GB 5009.3
		黑芝麻黄明胶固元糕、红 枣枸杞黄明胶固元糕	25.0	
蛋白质, g/100g	>	黄明胶、复合黄明胶	60.0	GB 5009.5
		黑芝麻黄明胶固元糕、红 枣枸杞黄明胶固元糕	10.0	
砷(以As计), mg/kg	<	0.4		GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/kg	<	0.5		GB 5009.12
镉(以Cd计), mg/kg	<	0.1		GB 5009.15
铬(以Cr计), mg/kg	<	1.0		GB 5009.123
亚二甲亚砷酸钠, g/kg	<	3.0		GB 5009.26

注: 亚二甲亚砷酸钠指标不适用于固元糕产品。

#### 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表3规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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 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 O157:H7, /25g	5	0	0	—	GB 4789.36

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JJF1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

#### 2.6 食品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, 污染物限量应符合GB 2762的规定, 兽药残留限量应符合国家有关规定和公告。

### 3 检验

Q/PYJ 0002S-2019

出厂检验项目包括：感官、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

**附录 A:**

H N

Q B



4133595-2019



镇平县建雄清真食品有限公司企业标准

Q/ZJQ50004S-2018

---

# 食用黄明胶

2018-11-05 发布

2018-11-05 实施

---

镇平县建雄清真食品有限公司 发布

Q/PYJ 0002S-2019

QZJ00006-2018

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》编写。  
本标准由烟台建博清真食品有限公司提出并起草。  
本标准起草人：李燕

H N

Q B

## 食用黄明胶

### 1 范围

本标准规定了食用黄明胶的要求、试验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜牛皮、冷冻牛皮或干牛皮为主要原料，经过解冻或不解冻、清洗、化皮、过滤、漂洗、添加食盐、冰糖、大豆油混合熬煮、冷却后，直接包装制成或经切块（切丁）、干燥，包装制成的食用黄明胶。

### 2 要求

#### 2.1 原料要求

2.1.1 鲜牛皮、冷冻牛皮或干牛皮应为经兽医卫生检查合格的牛的鲜皮、冷冻皮或干皮，无腐烂、无虫蛀、无霉变的现象，应符合GB 2707和GB 2708的规定，严禁使用制革厂鞣制后的任何废料。

2.1.2 冰糖应符合GB/T 1173或GB/T 1174的规定，应符合GB 13104的规定。

2.1.3 黄豆浆应符合GB/T 13662和GB 2755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 1709的规定。

#### 2.2 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项目	要 求	试验方法
性 状	呈干燥、长方条或方条状，丁状	取适量被检样品于洁净的白瓷盘中，置于明亮处，肉眼观察其色泽、性状有无杂质，并嗅觉仔细鉴别被检样品的气味，闻味是否其滋味，检查有无外来杂质。
色 泽	棕褐色或暗绿色，半透明有光泽	
滋味及气味	具有黄明胶固有的滋味、味微甜、无异味	
杂 质	无肉眼可见杂质存在	

#### 2.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	试验方法	
水分, g/100g	≤	30	GB 5009.3
	≤		
灰分, g/100g	≤	2	GB 5009.4
蛋白质(以干基计), g/100g	≥	68.8	GB 5009.5
糖(以干基计), mg/kg	≤	6.4	GB 5009.12
+总糖(以干基计), mg/kg	≤	6.4	GB 5009.11
糖(DSC计), mg/kg	≤	6.1	GB 5009.15

Q/PHJ 0002S-2019

Q/ZXJ60804S-2018

物（以干计），mg/kg	≤	1.0	GB 3099.123
邻二甲基苯胺，mg/kg	≤	1.0	GB 3099.28
*总砷和铅严于食品安全国家标准GB 2762的规定			

## 2.4 微生物指标

应符合表3规定

表 3 微生物指标

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	30 <sup>a</sup>	10 <sup>6</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	30	10 <sup>6</sup>	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.26
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	3000	GB 4789.10 第二法
霉菌, CFU/g	—	—	180	—	GB 4789.15

<sup>a</sup> 采样方案按 GB 4789.1 中 GB-T 4789.21 的规定

## 2.5 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 GB 16735 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 其他要求

污染物限量应符合GB 2762的规定；兽药残留应符合国家相关规定。

产品的原料和加工过程应符合清真食品的相关规定。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、水分、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

本标准适用于以食用黄明胶（湿胶块或干制品）、黄酒、冰糖、大豆油、麦芽糊精、黑芝麻、核桃仁、枸杞、红枣中的几种为原料，经配料、熬制、冷却、切胶成型、干燥、包装工艺制成的食用黄明胶制品。根据原料不同，可分为黄明胶、复合黄明胶、黑芝麻黄明胶固元糕、红枣枸杞黄明胶固元糕。

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，参考GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

濮阳市豫龙堂药业有限公司

H N  
Q B

---

---

## 编制说明

阿胶糕是以（食用）阿胶为主要原料，添加核桃仁、麦芽糖浆、（食用）黄明胶、黑芝麻、黄酒、红枣、枸杞、麦芽糊精、食用葡萄糖、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、玫瑰酱、冰糖、食糖（白砂糖、红糖中的一种或两种）、蜂蜜、人参（人工种植5年及5年以下）、乳粉、姜粉、海参、燕窝、海洋鱼低聚肽粉、大豆蛋白粉、乳清粉、乳清蛋白粉、胶原蛋白（来源：牛皮）、坚果、籽类【巴旦木（熟）、开心果（熟）、碧根果（熟）、榛子仁（熟）、松子仁（熟）、腰果（熟）、夏威夷果（熟）、葵花籽（生或熟）、花生（生或熟）、南瓜籽（生或熟）、杏仁（熟）、扁桃仁（熟）、青豆（熟）、蚕豆（熟）、板栗（熟）、莲子（熟）、白果（熟）、榧子（熟）、核桃（生或熟）、鲍鱼果、白芝麻中的一种或几种】、木糖醇、维生素C（抗氧化剂）中的一种或几种，经预处理、配料、熬制、冷却、切块、包装等主要工艺加工而成的阿胶糕。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，参照相关国标、行标的要求制订本企业标准，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。

濮阳市豫龙堂胶业有限公司

QB