



411053S-2022



龟鹿药业集团有限公司企业标准

Q/GLY 0003S-2022

皮胶糕

2022-04-27 发布

2022-04-27 实施

龟鹿药业集团有限公司 发布

前 言

本标准附录 A、附录 B 为规范性附录。

本标准由龟鹿药业集团有限公司提出并起草。

本标准起草人：毛培翼、武志刚、贾文英、吴靖。

本标准自发布实施日起替代 Q/GLY 0003S-2021。

H N

Q B

皮胶糕

1 范围

本标准规定了皮胶糕的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以阿胶、鹿胶、黄明胶为主要原料，添加黄精、人参（人工种植，五年及五年以下）、枸杞子、金银花、八角茴香、小茴香、山楂、百合、酸枣仁、山药、橘红、藿香、益智仁、白果、淡竹叶、马齿苋、薄荷、蒲公英、核桃仁、决明子、肉桂、砂仁、桑椹、紫苏、莱菔子、白芷、木瓜、覆盆子、茯苓、玉竹、鲜芦根、橘皮、桔梗、葛根、栀子、麦芽、余甘子、芡实、高良姜、白扁豆、干姜、黑芝麻、黄酒、红枣、莲子、桂圆肉、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、丁香、肉豆蔻、柠檬干、苹果干、葡萄干、菠萝干、黑加仑干、蓝莓干、猕猴桃干、桂圆干、无花果干、哈密瓜干、柚子干、凤梨干、杏干、梅肉、雪梨干、李子干、香蕉干、桃子干、草莓干、芒果干、蔓越莓干、乌梅干、橙子干、樱桃干、火龙果干、百香果干、杨桃干、番石榴干、麦芽糊精、木糖醇、冰糖、麦芽糖中的一种或几种，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皮胶糕。

产品根据原料不同，分为不同口味的糕点：如以阿胶为原料则为黄精阿胶糕、阿胶糕（百合莲子味）、阿胶糕（桂圆红枣味）等；以鹿胶为原料的则为：鹿胶糕、黄精鹿胶糕等；若用阿胶、鹿胶、黄明胶二种或二种以上的原料则为复配糕，如复配阿胶糕等。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 阿胶、菊花、金银花、八角茴香、小茴香、枸杞子、酸枣仁、红枣、山药、山楂、橘红、藿香、益智仁、白果、淡竹叶、马齿苋、薄荷、蒲公英、百合、决明子、肉桂、砂仁、桑椹、紫苏、莱菔子、白芷、木瓜、覆盆子、茯苓、玉竹、鲜芦根、橘皮、桔梗、黄精、葛根、栀子、麦芽、余甘子、芡实、高良姜、白扁豆、干姜应符合《中华人民共和国药典》2020版 第一部。

2.1.2 核桃仁应符合 GB/T 20398 的规定。

2.1.3 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 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 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.7 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。

2.1.8 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合原卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。

2.1.9 桂圆肉应符合 DBS45/ 008 的规定。

2.1.10 柠檬干、苹果干、葡萄干、菠萝干、黑加仑干、蓝莓干、猕猴桃干、桂圆干、无花果干、哈密瓜干、柚子干、凤梨干、杏干、梅肉、雪梨干、李子干、香蕉干、桃子干、草莓干、芒果干、蔓越莓干、乌梅干、橙子干、樱桃干、火龙果干、百香果干、杨桃干、番石榴干应符合 GB/T 23787 的规定。

2.1.11 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。

2.1.12 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。

2.1.13 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.14 黄明胶应符合 Q/SYB 0021S-2020 的规定（见附录 A）。

2.1.15 鹿胶应符合 Q/SYB 0023S-2020 的规定（见附录 B）。

2.1.16 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.17 人参（人工种植，五年及五年以下）应符合原卫生部关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告[2012]17号的规定。

2.1.18 麦芽糖应符合 GB/T 20883 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	块状有韧性、大小均匀、黑芝麻、核桃仁等均匀分散在糕中	从样品中取出一片自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	黑色、有光泽	
气 味	具有原料复合香味及气味，无异味	
滋 味	味甜及原料物质的混合滋味	
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

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 20	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 10	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
展青霉素 ^a ，μg/kg	≤	20	GB5009.185
注：a 仅适用于含有山楂的产品。			
*铅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 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
注：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

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；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。

3 检验

出厂检验包括：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。

附录 A



414746S-2020



山东一笑堂阿胶集团百汇食品有限公司企业标准

Q/SYB 0021S-2020

黄明胶

2020-05-09 发布

2020-05-09 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》编写。

本标准由山东一笑堂阿胶集团百汇食品有限公司提出并起草。

本标准起草单位：山东一笑堂阿胶集团百汇食品有限公司。

本标准修订人：高 飞、毛培翼。

本标准自实施之日起代替 Q/SYB 0021S-2016。

H N

Q B

黄明胶

1 范围

本标准规定了黄明胶的要求、检验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输与贮存等。

本标准适用于以牛皮为原料，以冰糖、黄酒、大豆油为辅料；原辅料经拣选、浸泡、清洗、熬制、浓缩、冷凝、切块、干燥和包装等过程制成的黄明胶。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 牛皮应清洁、无污染、无虫蛀、无霉变，并符合 GB 31650 的规定。

2.1.3 黄酒应符合 GB/T 17946 和 GB 2758 的规定。

2.1.4 冰糖应符合 QB/T 1173 和 GB 13104 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	本品为长方形块、颗粒状	从样品中取出一片自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	棕褐色，有光泽，质坚脆，断面光亮	
气 味	气微腥、无异味	
滋 味	具有黄明胶气味、味微甘	
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	≤ 15	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 60	GB 5009.5
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.45	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
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤	3.0	GB 5009.26
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5	GB 5009.22
*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 ³	10 ⁴	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	≤	50			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 为微生物限量可接受水平的限量值；M 为微生物限量的最高安全限量值。					

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 其他要求

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。

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、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。

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

附录 B



414734S-2020



山东一笑堂阿胶集团百汇食品有限公司企业标准

Q/SYB 0023S-2020

鹿胶

2020-05-09 发布

2020-05-09 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。

本标准由山东一笑堂阿胶集团百汇食品有限公司提出并起草。

本标准起草单位：山东一笑堂阿胶集团百汇食品有限公司。

本标准修订人：高 飞、毛培翼。

本标准自实施之日起代替 Q/SYB 0023S-2016。

H N

Q B

鹿胶

1 范围

本标准规定了鹿胶的要求、检验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输与贮存等。

本标准适用于以养殖梅花鹿的鹿皮为主要原料，以冰糖、黄酒、大豆油为辅料；鹿皮经拣选、浸泡、清洗、切割、化皮、过滤、加入辅料熬制、浓缩、冷凝、切块、干燥和包装等工艺制成的鹿胶。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.2 养殖梅花鹿的鹿皮应清洁、无污染、无虫蛀、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 31650 的规定。

2.1.3 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。

2.1.4 冰糖应符合 QB/T 1173 和 GB 13104 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	从样品中取出一片，置于白色洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	棕褐色	
气 味	气微腥，具有本品固有的气味，无异味	
滋 味	味微甜，具有本品固有的滋味，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	≤	15	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥	30	GB 5009.5
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.45	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.45	GB 5009.11
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123

Q/SYB 0023S-2020

N-二甲基亚硝胺, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	3.0	GB 5009.26
镉 (以 Cd 计), mg/kg	\leq	0.1	GB 5009.15
黄曲霉毒素 B ₁ , $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	5	GB 5009.22
*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	10^4	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 \leq	100				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
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 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为致病菌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、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。

本标准中铅指标与食品卫生国家标准 GB 2762 的规定。

山东一笑堂阿胶集团百汇食品有限公司

H N

H N

Q B

编制说明

本标准是以阿胶、鹿胶、黄明胶为主要原料，添加黄精、人参（人工种植，五年及五年以下）、枸杞子、金银花、八角茴香、小茴香、山楂、百合、酸枣仁、山药、橘红、藿香、益智仁、白果、淡竹叶、马齿苋、薄荷、蒲公英、核桃仁、决明子、肉桂、砂仁、桑椹、紫苏、莱菔子、白芷、木瓜、覆盆子、茯苓、玉竹、鲜芦根、橘皮、桔梗、葛根、栀子、麦芽、余甘子、芡实、高良姜、白扁豆、干姜、黑芝麻、黄酒、红枣、莲子、桂圆肉、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、丁香、肉豆蔻、柠檬干、苹果干、葡萄干、菠萝干、黑加仑干、蓝莓干、猕猴桃干、桂圆干、无花果干、哈密瓜干、柚子干、凤梨干、杏干、梅肉、雪梨干、李子干、香蕉干、桃子干、草莓干、芒果干、蔓越莓干、乌梅干、橙子干、樱桃干、火龙果干、百香果干、杨桃干、番石榴干、麦芽糊精、木糖醇、冰糖、麦芽糖中的一种或几种，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皮胶糕。

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。

龟鹿药业集团有限公司

QB