



411684S-2022



河南省大胡子食品有限公司企业标准

Q/HDH 0001S-2022

黄明胶糕制品

2022-06-28 发布

2022-06-28 实施

河南省大胡子食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省大胡子食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：白启动。

H N

Q B

黄明胶糕制品

1 范围

本标准规定了黄明胶糕制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜牛皮为原料，经浸泡去毛、切块清洗、水煮、辅以柠檬、酸枣仁、茯苓、甘草、人参（人工种植五年以内）、干制三七花、桃仁、干制铁皮石斛叶、大豆油、冰糖、麦芽糖、绵白糖中的一种或几种，加水熬制（去除油脂浮沫），再添加或不添加核桃仁、红枣、枸杞、葡萄干、花生仁、桂圆、树莓、话梅、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、黑芝麻中的一种或几种，冷却成型、切制、包装加工而成的黄明胶糕制品。

根据辅料不同将产品分为不同种类：黄明胶糕、黄明胶糕（无糖型）、风味黄明胶糕、风味黄明胶糕（无糖型）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 牛皮应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 柠檬应符合 GB/T 29370 的规定。
- 2.1.3 酸枣仁、茯苓、甘草、桃仁应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.4 人参（人工种植五年以内）应符合卫生部 2012 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.5 玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花应符合 GB/T 1091 的规定。
- 2.1.6 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 绵白糖应符合 GB/T 1445 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 核桃仁、花生仁、黑芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 红枣应符合 GB/T 26150 的规定。
- 2.1.12 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.13 葡萄干应符合 NY/T 705 的规定。
- 2.1.14 桂圆、树莓应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.15 话梅应符合 GH/T 1157 的规定。
- 2.1.16 干制铁皮石斛叶符合 DB33/ 3012 的规定。
- 2.1.17 干制三七花符合 DBS53/ 023 的规定。
- 2.1.18 生活饮用水符合 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	块状固态	取样品置于洁净的烧杯中, 在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味, 用温开水漱口, 品其滋味。
色 泽	具有本品应具有的颜色	
气、 滋 味	具有本品特有气味和滋味, 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	≤ 20	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 12	GB 5009.5
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
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
酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
碳水化合物 ^a (以总糖含量计), g/100g	≤ 0.5	GB/T 9695.31
注: *指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a指标仅适用于无糖型产品。		

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
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, /25g	5	0	0	—	GB 4789.6
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; 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、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜牛皮为原料，经浸泡去毛、切块清洗、水煮、辅以柠檬、酸枣仁、茯苓、甘草、人参（人工种植五年以内）、干制三七花、桃仁、干制铁皮石斛叶、大豆油、冰糖、麦芽糖、绵白糖中的一种或几种，加水熬制（去除油脂浮沫），再添加或不添加核桃仁、红枣、枸杞、葡萄干、花生仁、桂圆、树莓、话梅、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、黑芝麻中的一种或几种，冷却成型、切制、包装加工而成的黄明胶糕制品。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。

河南省大胡子食品有限公司

H N

Q B