



411728S-2022



河南百年一笑堂药业有限公司企业标准

Q/HBY 0007S-2022

# 皮胶糕

2022-07-04 发布

2022-07-04 实施

河南百年一笑堂药业有限公司 发布

## 前 言

本标准的附录 A、B 为规范性附录。

本标准由河南百年一笑堂药业有限公司提出。

本标准起草单位：河南百年一笑堂药业有限公司。

本标准起草人：毛培翼、高 飞。

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、提取熬制成膏或粉碎、混合、熬制、冷却、成型、切块和包装等工艺制成的皮胶糕。

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、鹿胶枸杞糕等；若用阿胶、鹿胶、黄明胶二种或二种以上的原料则为复配糕，如以阿胶加黄明胶则称复配阿胶糕；以鹿胶加黄明胶则称复配鹿胶糕。

## 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 和 GB 19300 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 和 GB 15203 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 <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5	GB 5009.22
展青霉素 <sup>a</sup> , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
镉(以Cd计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
铬(以Cr计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
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 <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	10 <sup>2</sup>	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 <sub>1</sub> ，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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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。					

## 编制说明

黄明胶是以牛皮为原料，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。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。

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), $\text{mg}/\text{kg}$	$\leq$	0.1	GB 5009.15
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	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 <sup>a</sup> 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、提取熬制成膏或粉碎、混合、熬制、冷却、成型、切块和包装等工艺制成的皮胶糕。

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。

河南百年一笑堂药业有限公司

Q B