



412116S-2022



贡胶古济水老胶坊药业有限公司企业标准

Q/GGLY 0010S-2022

阿胶糕

2022-08-01 发布

2022-08-01 实施

贡胶古济水老胶坊药业有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由贡胶古济水老胶坊药业有限公司提出并起草。

本标准起草人：曹之营。

本标准替代 Q/GGLY 0010S-2019。

H N

Q B

阿胶糕

1 范围

本标准规定了阿胶糕的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以阿胶为原料，加入黑芝麻、核桃仁、黄酒、冰糖、木糖醇、麦芽糊精、黄明胶、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、杏仁、枸杞、山楂、红枣、葡萄干、桂圆、桂花、桑椹、山药、黑加仑干、蓝莓干、胶原蛋白[来源于猪、牛、牦牛、驴、马、鹿（人工养殖）、鸡、鸭、鱼的皮、骨、可食用甲鱼（甲鱼壳除外）中的一种或几种]、鹿胶、可食用甲鱼裙边、三线闭壳龟肉（人工养殖）、可食用鳖肉（人工养殖）中的一种或多种，经选料、配料、熬制、冷却、切块、包装而制成的阿胶糕。

根据原辅料不同可分为：阿胶糕、复合阿胶糕、阿胶固元糕、芝麻核桃阿胶糕、芝麻山楂阿胶糕、芝麻玫瑰阿胶糕、鹿胶阿胶糕、龟胶阿胶糕、果干阿胶糕。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 生产用水应符合GB 5749 的规定。
- 2.1.2 阿胶、杏仁应符合《中华人民共和国药典》2020年版第一部的规定。
- 2.1.3 黑芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。
- 2.1.4 核桃仁应符合LY/T 1922 和GB 19300 的规定。
- 2.1.5 黄酒应符合GB/T 13662 和GB 2758 的规定。
- 2.1.6 冰糖应符合GB/T 35883和GB 13104的规定。
- 2.1.7 木糖醇应符合GB 1886.234的规定。
- 2.1.8 麦芽糊精应符合GB/T 20882.6和GB 15203的规定。
- 2.1.9 黄明胶应符合附录A的规定，见附录A。
- 2.1.10 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部《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》（2010年第3号）的规定。
- 2.1.11 枸杞应符合GB/T 18672的规定。
- 2.1.12 山楂、桑椹、黑加仑干、蓝莓干、桂圆应符合GB 16325的规定。
- 2.1.13 红枣应符合GB/T 5835的规定。
- 2.1.14 葡萄干应符合GB/T 19586的规定。
- 2.1.15 山药、桂花应清洁、卫生、无污染、无虫害，并符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.16 胶原蛋白应符合本企业标准Q/GGLY 0003S的规定。
- 2.1.17 鹿胶应符合本企业标准Q/GGLY 0004S的规定。

2.1.18 可食用甲鱼裙边、三线闭壳龟肉（人工养殖）、可食用鳖肉（人工养殖）应符合GB 2733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	具有产品应有的性状	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	褐色至深褐色	
气、滋味	具有产品应有的气滋味，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
蛋白质, g/100g	≥	8.0	GB 5009.5
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.45	GB 5009.12
*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 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
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 生产加工过程中的卫生要求

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，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、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

附录A

黄明胶

1 范围

本标准适用于以新鲜、干或冷冻的牛皮为原料，经过解冻或不解冻、清洗或不清洗、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、包装制成的黄明胶。

2 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 (经干燥的产品)	GB 5009.3
	30 (未经干燥的产品)	
蛋白质, g/100g	≥ 60.0	GB 5009.5
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.5	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	≤ 0.8	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
*铬指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

3 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
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, /25g	5	0	0	—	GB 4789.6
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

编制说明

本标准适用于以阿胶为原料，加入黑芝麻、核桃仁、黄酒、冰糖、木糖醇、麦芽糊精、黄明胶、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、杏仁、枸杞、山楂、红枣、葡萄干、桂圆、桂花、桑椹、山药、黑加仑干、蓝莓干、胶原蛋白[来源于猪、牛、牦牛、驴、马、鹿（人工养殖）、鸡、鸭、鱼的皮、骨、可食用甲鱼（甲鱼壳除外）中的一种或几种]、鹿胶、可食用甲鱼裙边、三线闭壳龟肉（人工养殖）、可食用鳖肉（人工养殖）中的一种或多种，经选料、配料、熬制、冷却、切块、包装而制成的阿胶糕。

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，制定了本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

贡胶古济水老胶坊药业有限公司

QB