



413142S-2023



咏济堂药业有限公司企业标准

Q/YJY 0005S-2023

# 复合阿胶

2023-10-05 发布

2023-10-05 实施

咏济堂药业有限公司 发布

## 前 言

本标准由咏济堂药业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李焕焕。

H N  
Q B

# 复合阿胶

## 1 范围

本标准规定了复合阿胶的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜驴皮、冷冻驴皮（未经清洗或已经清洗、预处理）或干驴皮为主要原料，经过解冻或不解冻、清洗或不清洗、化皮、过滤，加入黄酒、冰糖、大豆油，加入或不加入鹿胶、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）、黄明胶、赤砂糖、黑糖、姜粉、玛咖粉、燕窝、乌鸡、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】、提取液【枸杞、核桃仁、桑椹、山药、桂圆肉、葡萄干、黑加仑干、蓝莓干、黑芝麻、人参（人工种植5年及5年以下）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、罗汉果、大枣、甘草中的一种或几种加水煮制、过滤】中一种或几种，经熬制、浓缩、冷却、成型、切制、晾干或干燥或烘炒、粉碎或不粉碎、包装等工序而制成的复合阿胶。

根据配料不同可分为不同产品：鹿胶阿胶、甲鱼阿胶、龟胶阿胶、枸杞阿胶、人参阿胶、人参枸杞阿胶、核桃阿胶、桑椹阿胶、山药阿胶、桂圆阿胶、葡萄阿胶、黑加仑阿胶、蓝莓阿胶、黑芝麻阿胶、罗汉果阿胶、甘草阿胶、玛咖阿胶、燕窝阿胶、乌鸡阿胶、黑糖阿胶、怀姜阿胶、玫瑰阿胶、红枣阿胶、黄原胶阿胶、固元阿胶、风味阿胶、姜糖阿胶。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜驴皮、冷冻驴皮或干驴皮应为经卫生检疫合格的驴的鲜皮、冷冻皮和干皮，无腐烂、无虫蛀、无霉变现象，并符合 GB 2707、GB 2762 和 GB 31650 的规定；严禁使用制革厂鞣质后的任何废料。

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 鹿胶应符合 T/CAAA 042-2020 的规定。

2.1.6 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。

2.1.7 黄明胶应符合本公司企业标准 Q/YJY 0002S 的规定。

2.1.8 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。

2.1.9 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。

2.1.10 姜粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.11 玛咖粉应符合原卫生部《关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告》（2011 年第 13 号）的规定。

2.1.12 燕窝应洁净、卫生，丝条状，丝瓜络样，角质状，偶见绒羽，质坚而韧，对光呈半透明，并符合GH/T 1092和《卫生部关于通报食用燕窝亚硝酸盐临时管理限量值的函》（卫监督函〔2012〕62号）的有关规定。

2.1.13 乌鸡应符合 GB 2707 的规定。

2.1.14 胶原蛋白应符合 QB 2732 的规定。

2.1.16 枸杞、桑椹、山药、桂圆肉、罗汉果、大枣、甘草应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.17 核桃仁、黑芝麻应符合 GB 19300 的规定。

2.1.18 葡萄干、黑加仑干、蓝莓干应符合 GB 16325 的规定。

2.1.19 人参（人工种植 5 年及 5 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 年 第 17 号）的规定。

2.1.20 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合原卫生部《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。

2.1.21 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  | 块状或丁状或粉状            | 从样品中取出适量，置于一洁净白瓷盘中，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  | 褐色至深褐色，半透明有光泽       |                                                         |
| 气、滋味 | 具有产品应有的气味和滋味，微甜，无异味 |                                                         |
| 杂 质  | 无正常视力可见外来杂质         |                                                         |

## 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     | ≥ 10  | GB 5009. 5  |
| 铅（以Pb计），mg/kg  | ≤ 0.3 | GB 5009. 12 |
| 总砷（以As计），mg/kg | ≤ 0.5 | GB 5009. 11 |

|                             |   |     |             |
|-----------------------------|---|-----|-------------|
| 镉（以Cd计），mg/kg               | ≤ | 0.1 | GB 5009.15  |
| *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  |
| 注：*铬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  |
| 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  |
| 霉菌，CFU/g                                                                 | ≤                     | 150 |                 |                 | GB 4789. 15 |
| 注： <sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。                                  |                       |     |                 |                 |             |
| 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 其它要求

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。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以鲜驴皮、冷冻驴皮（未经清洗或已经清洗、预处理）或干驴皮为主要原料，经过解冻或不解冻、清洗或不清洗、化皮、过滤，加入黄酒、冰糖、大豆油，加入或不加入鹿胶、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）、黄明胶、赤砂糖、黑糖、姜粉、玛咖粉、燕窝、乌鸡、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】、提取液【枸杞、核桃仁、桑椹、山药、桂圆肉、葡萄干、黑加仑干、蓝莓干、黑芝麻、人参（人工种植5年及5年以下）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、罗汉果、大枣、甘草中的一种或几种加水煮制、过滤】中一种或几种，经熬制、浓缩、冷却、成型、切制、晾干或干燥或烘炒、粉碎或不粉碎、包装等工序而制成的复合阿胶。

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。

本标准中铬指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

咏济堂药业有限公司