



413146S-2023



咏济堂药业有限公司企业标准

Q/YJY 0009S-2023

龟胶

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

龟胶

1 范围

本标准规定了龟胶的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以乌龟（人工养殖的三线闭壳龟、黄喉拟水龟、中华草龟中的一种或几种）的鲜裙边或龟肉、冷冻裙边或龟肉（未经清洗或已经清洗、预处理）、干裙边或龟肉中的一种或几种为主要原料，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，再经混合熬煮、冷凝、包装【或经切块（切丁）、晾干或干燥或烘炒、粉碎或不粉碎、包装】制成的龟胶。

根据性状不同可分为不同产品：龟胶、龟胶丁（块）、龟胶粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜乌龟裙边和龟肉、冷冻乌龟裙边和龟肉、干乌龟裙边和龟肉应为经卫生检疫合格的乌龟裙边或龟肉，无腐烂、无虫蛀、无霉变现象，并符合 GB 2733、GB 2762 和 GB 31650 的规定。

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 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	≤ 20（经干燥的产品） 30（未经干燥的产品）	GB 5009.3

蛋白质, g/100g	≥	50.0	GB 5009.5
铅(以Pb计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.12
^a 无机砷(以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
[*] 铬(以Cr计), mg/kg	≤	1.8	GB 5009.123
^b 甲基汞(以Hg计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤	4.0	GB 5009.26
^c 多氯联苯, μg/kg	≤	20	GB 5009.190

注:^{*}铬指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

^a可先测定其总砷,当总砷水平不超过无机砷限量值时,不必测定无机砷;否则,需再测定无机砷;

^b可先测定其总汞,当总汞水平不超过甲基汞限量值时,不必测定甲基汞;否则,需再测定甲基汞;

^c多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。

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	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
霉菌, CFU/g	≤	150			GB 4789.15

注:^a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。

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。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以乌龟（人工养殖的三线闭壳龟、黄喉拟水龟、中华草龟中的一种或几种）的鲜裙边或龟肉、冷冻裙边或龟肉（未经清洗或已经清洗、预处理）、干裙边或龟肉中的一种或几种为主要原料，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，再经混合熬煮、冷凝、包装【或经切块（切丁）、晾干或干燥或烘炒、粉碎或不粉碎、包装】制成的龟胶。

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

Q B