



411799S-2023



河南省轩龙食品有限公司企业标准

Q/HXL 0001S-2023

阿胶米糕片（糕点）

2023-06-22 发布

2023-06-22 实施

河南省轩龙食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省轩龙食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：董茂林。

H N
Q B

阿胶米糕片（糕点）

1 范围

本标准规定了阿胶米糕片（糕点）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以米粉为主要原料，添加阿胶，再添加红糖、核桃仁、桂圆、黄酒、赤砂糖、饮用水、碳酸氢钠、红枣片、枸杞、黑芝麻、山梨酸钾、蜂蜜味香精中的几种，经清洗或不清洗、炒制或不炒制、蒸制或不蒸制、配料混合、装模、蒸制、成型、包装而成的阿胶米糕片（糕点）。

根据所用原辅料不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

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

2.1.2 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 红枣片应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.4 阿胶应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

2.1.5 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.6 饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.7 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.8 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.9 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.10 蜂蜜味香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.11 米粉应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2715 的规定。

2.1.12 核桃仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.13 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。

2.1.14 桂圆应符合 GB 16325 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
色泽	具有产品应有的色泽	取适量试样，倒入洁净白瓷盘内，自然光下用肉眼观察色泽、状态及杂质，嗅其
滋味、气味	具有产品应有的滋味、气味，无异味	

状态	具有产品应有的状态	气味，然后以温开水漱口，品其滋味
杂质	无正常视力可见外来异物	

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
干燥失重, %	≤ 22.0	GB 5009.3
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
山梨酸钾（以山梨酸计）, g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
蛋白质, %	≥ 4	GB 5009.5
* 该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	100	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
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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素的限量应符合 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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、干燥失重、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

本标准适用于以米粉为主要原料，添加阿胶，再添加红糖、核桃仁、桂圆、黄酒、赤砂糖、饮用水、碳酸氢钠、红枣片、枸杞、黑芝麻、山梨酸钾、蜂蜜味香精中的几种，经清洗或不清洗、炒制或不炒制、蒸制或不蒸制、配料混合、装模、蒸制、成型、包装而成的阿胶米糕片（糕点）。

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，参照 GB 7099《食品安全国家标准 糕点、面包》相关标准制订本企业标准，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。

河南省轩龙食品有限公司