



411960S-2023



获嘉县东强驴业有限公司企业标准

Q/HDQ 0001S-2023

阿胶糕

2023-07-02 发布

2023-07-02 实施

获嘉县东强驴业有限公司 发布

前 言

本标准由获嘉县东强驴业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨强。

H N

Q B

阿胶糕

1 范围

本标准规定了阿胶糕的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以阿胶、大枣、核桃仁、黑芝麻、枸杞、黄酒、单晶冰糖为主要原料，添加或不添加麦芽糖浆、麦芽糊精，经配料、熬制、冷却、成型、包装制成的阿胶糕。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 阿胶应符合《中华人民共和国药典》2020年版第一部的规定。

2.1.2 大枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.3 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。

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

2.1.5 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.6 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。

2.1.7 单晶冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.1.8 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.9 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.10 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
色泽	具有本品应有的色泽	取适量样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
性状	具有本品应有的性状	
气、滋味	具有本品应有的气、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	≤ 25	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 4.0	GB 5009.5
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12

总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
注: *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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 13122 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。

3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以阿胶、大枣、核桃仁、黑芝麻、枸杞、黄酒、单晶冰糖为主要原料，添加或不添加麦芽糖浆、麦芽糊精，经配料、熬制、冷却、成型、包装制成的阿胶糕。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，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

获嘉县东强驴业有限公司

H N

Q B