



412568S-2023



## 唐河县盛铭食品有限公司企业标准

Q/TSM 0001S-2023

# 阿胶糕

2023-08-14 发布

2023-08-14 实施

唐河县盛铭食品有限公司 发布

## 前　　言

本标准中的附录 A 为规范性附录。

本标准由唐河县盛铭食品有限公司提出负责起草。

本标准主要起草人：王正。

本标准自发布实施日起替代 Q/TSM 0001S-2020（备案号：413954S-2020）。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以阿胶、芝麻、核桃仁、黄酒为主要原料，添加食用黄明胶、燕窝、阿萨伊果、腰果、花生仁、松子仁、南瓜子仁、葵花籽仁、开心果仁、玛咖粉、菊粉、枣(大枣、酸枣、黑枣、红枣)、枸杞、驴骨胶原蛋白、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、桂花、茉莉花、葡萄干、枇杷干、西梅干、葡萄干、香蕉干、凤梨干、椰子干、蔓越莓、可食用甲鱼裙边、人参(人工种植5年及5年以下)、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小薑、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白花、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉(桂圆)、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁(甜、苦)、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、鸡内金、蝮蛇、麦芽、昆布、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜(生姜、干姜)、枳椇子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花(贡菊、怀菊)、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、杜仲雄花、小麦低聚肽、蛹虫草、地龙蛋白、圆苞车前子壳、奇亚籽、表没食子儿茶素没食子酸酯、金花茶、枇杷叶、竹叶黄酮、茶树花、盐地碱蓬籽油、美藤果油、盐肤木果油、广东虫草子实体、乳清蛋白粉中的一种或几种为辅料，添加或不添加冰糖、红糖、黑糖、木糖醇、蜂蜜、麦芽糊精、抗性糊精、麦芽糖浆、大豆低聚糖、低聚果糖、结晶果糖、低聚异麦芽糖、壳寡糖、阿拉伯半乳聚糖、维生素C中的一种或几种，经原辅料预处理、配料、熬制、冷藏、切块、真空包装等工艺加工而制成的即食阿胶糕。

根据配方不同可分为：阿胶糕(含糖型)、阿胶糕(低糖型)、阿胶糕(无糖型)。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 芝麻、核桃仁、腰果、花生仁、松子仁、南瓜子仁、葵花籽仁、开心果仁应符合GB 19300的规定。

2.1.2 黄酒应符合GB/T 13662和GB 2758的规定。

2.1.3 食用黄明胶应符合国家卫生计生委办公厅关于黄明胶、鹿角胶和龟甲胶有关问题的复函(国卫办食品函〔2014〕570号)的规定。

2.1.4 燕窝应符合GH/T 1092的规定。

2.1.5 阿萨伊果应符合关于批准茶树花等7种新资源食品的公告(卫生部公告2013年第1号)的规定。

2.1.6 玛咖粉应符合卫生部2011年第13号的规定。

2.1.7 菊粉应符合卫生部2009年第5号的规定。

2.1.8 阿胶、枣(大枣、酸枣、黑枣、红枣)、枸杞、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小薑、山药、山楂、马齿苋、乌档蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白花、白果、白扁豆、白扁豆花、

龙眼肉(桂圆)、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁(甜、苦)、沙棘、芡实、花椒、赤小豆、麦芽、昆布、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜(生姜、干姜)、枳椇子、枸杞子、梔子、砂仁、胖大海、茯苓、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花(贡菊、怀菊)、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香应符合《中华人民共和国药典》2020年版第一部的规定。

2.1.9 牡蛎、鸡内金、蝮蛇应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 和 GB 29921 的规定。

2.1.10 驴骨胶原蛋白应符合 GB 31645 的规定。

2.1.11 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。

2.1.12 桂花、茉莉花应干燥整齐、色泽正常、气味正常、无霉变、无虫蛀, 符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.13 葡萄干、枇杷干、西梅干、葡萄干、香蕉干、凤梨干、椰子干、蔓越莓应符合 GB 16325 的规定。

2.1.14 阿拉伯半乳聚糖卫生计生委 2014 年第 20 号的规定。

2.1.15 可食用甲鱼裙边应符合 GB 10136 的规定。

2.1.16 人参(人工种植 5 年及 5 年以下)应符合卫生部 2012 年第 17 号公告的规定。

2.1.17 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。

2.1.18 杜仲雄花应符合卫生部 2014 年第 6 号的规定。

2.1.19 小麦低聚肽应符合卫生部 2012 年第 16 号的规定。

2.1.20 蛔虫草应符合卫生计生委 2014 年第 10 号的规定。

2.1.21 地龙蛋白应符合卫生部关于批准茶叶籽油等 7 种物品为新资源食品的公告(2009 第 18 号)的规定。

2.1.22 圆苞车前子壳应符合卫生计生委 2014 年第 10 号的规定。

2.1.23 奇亚籽应符合卫生计生委 2014 年第 10 号和 GB 19300 的规定。

2.1.24 表没食子儿茶素没食子酸酯应符合卫生部 2010 年第 17 号的规定。

2.1.25 金花茶应符合卫生部 2010 年第 9 号的规定。

2.1.26 枇杷叶应符合卫生计生委 2014 年第 20 号的规定。

2.1.27 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。

2.1.28 竹叶黄酮应符合卫生计生委 2014 年第 20 号的规定。

2.1.29 茶树花、盐地碱蓬籽油、美藤果油、盐肤木果油、广东虫草子实体应符合关于批准茶树花等 7 种新资源食品的公告(卫生部公告 2013 年第 1 号)的规定。

2.1.20 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。

- 2.1.22 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.23 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.24 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.25 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.26 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.27 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.28 抗性糊精应符合卫生部 2012 年第 16 号和 T/GDL 1 的规定。
- 2.1.29 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 的规定。
- 2.1.30 大豆低聚糖应符合 GB/T 22491 的规定。
- 2.1.31 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.32 壳寡糖应符合卫生部 2014 年第 6 号的规定。
- 2.1.33 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 和 GB 15203 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	具有本产品应有的性状	从样品中随机抽取10片，置于洁净的白瓷盘中，自然光线下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本产品应有的色泽	
气、滋味	具有本产品应有的滋味和气味，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
	含糖型	低糖型	无糖型	
碳水化合物(糖)，g/100g	5~45	0.5~5	≤0.5	附录A
水分/ (g/100g) ≤		25		GB 5009.3
蛋白质/ (g/100g) ≥		12		GB 5009.5
总砷(以As计)/ (mg/kg) ≤		0.5		GB 5009.11
*铅(以Pb计)/ (mg/kg) ≤		0.4		GB 5009.12
铬(以Cr计)/ (mg/kg) ≤		1.0		GB 5009.123
镉 <sup>a</sup> (以Cd计)/ (mg/kg) ≤		0.1		GB 5009.15

甲基汞 <sup>a</sup> (以Hg计)/ (mg/kg)	≤	0.5	GB 5009. 17
展青霉素 <sup>b</sup> / (μg/kg)	≤	20.0	GB 5009. 185

注: \*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定;

a仅适用于可食用甲鱼裙边、牡蛎的产品;

b仅适用于添加山楂的产品。

## 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	10 <sup>2</sup>	GB 4789. 3 平板计数法
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 1: 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

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; 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、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 附录 A:

### 碳水化合物的测定

#### 《预包装食品营养标签通则》(GB 28050-2011) 问答(修订版)

(二十七) 关于碳水化合物及其含量。

碳水化合物是指(单糖和双糖)、寡糖和多糖的总称，是提供能量的重要营养素。

食品中碳水化合物的量可按减法或加法计算获得。减法是以食品总质量为 100，减去蛋白质、脂肪、水分、灰分和膳食纤维的质量，称为“可利用碳水化合物”；或以食品总质量为 100，减去蛋白质、脂肪、水分、灰分的质量，称为“总碳水化合物”。在标签上，上述两者均以“碳水化合物”标示。加法是以淀粉和糖的总合为“碳水化合物”。

依据《预包装食品营养标签通则》(GB 28050-2011) 问答(修订版)第二十七条，试样中碳水化合物按减法计算，以食品总质量为 100，减去蛋白质、脂肪、水分、灰分的质量，计算公式如下：

$$X = 100 - X_1 - X_2 - X_3 - X_4$$

式中：

X——试样中总碳水化合物的含量，单位为克每百克(g/100g)；

X<sub>1</sub>——试样中蛋白质的含量，单位为克每百克(g/100g)，检测方法 GB 5009.5；

X<sub>2</sub>——试样中脂肪的含量，单位为克每百克(g/100g)，检测方法 GB 5009.6；

X<sub>3</sub>——试样中水分的含量，单位为克每百克(g/100g)，检测方法 GB 5009.3；

X<sub>4</sub>——试样中灰分的含量，单位为克每百克(g/100g)，检测方法 GB 5009.4；

计算结果保留至小数点后一位。

## 编制说明

本标准适用于以阿胶、芝麻、核桃仁、黄酒为主要原料，添加食用黄明胶、燕窝、阿萨伊果、腰果、花生仁、松子仁、南瓜子仁、葵花籽仁、开心果仁、玛咖粉、菊粉、枣(大枣、酸枣、黑枣、红枣)、枸杞、驴骨胶原蛋白、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、桂花、茉莉花、葡萄干、枇杷干、西梅干、葡萄干、香蕉干、凤梨干、椰子干、蔓越莓、可食用甲鱼裙边、人参(人工种植5年及5年以下)、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小葱、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白花、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉(桂圆)、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁(甜、苦)、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、鸡内金、蝮蛇、麦芽、昆布、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜(生姜、干姜)、枳椇子、梔子、砂仁、胖大海、茯苓、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花(贡菊、怀菊)、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、杜仲雄花、小麦低聚肽、蛹虫草、地龙蛋白、圆苞车前子壳、奇亚籽、表没食子儿茶素没食子酸酯、金花茶、枇杷叶、竹叶黄酮、茶树花、盐地碱蓬籽油、美藤果油、盐肤木果油、广东虫草子实体、乳清蛋白粉中的一种或几种为辅料，添加或不添加冰糖、红糖、黑糖、木糖醇、蜂蜜、麦芽糊精、抗性糊精、麦芽糖浆、大豆低聚糖、低聚果糖、结晶果糖、低聚异麦芽糖、壳寡糖、阿拉伯半乳聚糖、维生素C中的一种或几种，经原辅料预处理、配料、熬制、冷藏、切块、真空包装等工艺加工而制成的即食阿胶糕。

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。

唐河县盛铭食品有限公司