



412558S-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、小蓟、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、蜈蚣、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、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、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、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 蛹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 ^a (以Cd计)/（mg/kg）≤	0.1			GB 5009.15

甲基汞 ^a (以Hg计)/(mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.17
展青霉素 ^b /(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 ^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	10 ²	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_1 ——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_2 ——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_3 ——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_4 ——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、小蓟、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、榧子、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