



410727S-2024



镇平县建雄清真食品有限公司企业标准

Q/ZJQS 0010S-2024

复合阿胶

2024-03-27 发布

2024-03-27 实施

镇平县建雄清真食品有限公司 发布

前 言

本标准由镇平县建雄清真食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：郭美。

本标准替代 Q/ZJQS 0010S-2023。

H N
Q B

复合阿胶

1 范围

本标准规定了复合阿胶的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于新鲜或冷冻或干燥的驴皮、牛皮为主要原料，经过解冻或不解冻、清洗或不清洗、化皮、过滤、浓缩，添加适量的黄酒、冰糖、大豆油，经混合熬煮、冷凝（冻）、直接包装制成[或经切块（切丁）、干燥、包装制成]的复合阿胶。

根据性状不同可分为不同产品：复合阿胶、复合阿胶丁（块）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1生产用水应符合GB 5749 的规定。

2.1.2新鲜、冷冻、干燥的驴皮、牛皮应为经卫生检疫合格驴、牛的鲜皮、冷冻皮和干皮，无腐烂、无虫蛀、无霉变的现象，并符合GB 2707和GB 2762的规定；严禁使用制革厂鞣质后的任何废料。

2.1.3黄酒应符合GB/T 13662和GB 2758的规定。

2.1.4冰糖应符合GB/T 35883和GB 13104的规定。

2.1.5大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716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	块状或丁块	取适量样品，置于洁净白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，并嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	褐色至深褐色	
气、滋味	具有产品应有的气滋味，微甜，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	≤ 20（经干燥的产品） 30（未经干燥的产品）	GB 5009.3
蛋白质（以干基计），g/100g	≥ 50.0	GB 5009.5

总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.3	GB 5009.12
铬*（以 Cr 计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.123
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤	3.0	GB 5009.26
*铬的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	10 ²	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
单核细胞增生李斯特氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.6
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 生产加工过程中的卫生要求

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

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

编制说明

本标准适用于新鲜或冷冻或干燥的驴皮、牛皮为主要原料，经过解冻或不解冻、清洗或不清洗、化皮、过滤、浓缩，添加适量的黄酒、冰糖、大豆油，经混合熬煮、冷凝（冻）、直接包装制成[或经切块（切丁）、干燥、包装制成]的复合阿胶。

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，制定了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铬的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

镇平县建雄清真食品有限公司