



413647S-2025



贡胶古济水老胶坊药业有限公司企业标准

Q/GGLY 0008S-2025

# 黄明胶及制品

2025-12-19 发布

2025-12-19 实施

贡胶古济水老胶坊药业有限公司 发布

## 前 言

本标准由贡胶古济水老胶坊药业有限公司提出并起草。

本标准起草人：曹之营。

本标准自发布实施之日起替代 Q/GGLY 0008S-2019。

H N  
Q B

# 黄明胶及其制品

## 1 范围

本标准规定了黄明胶及其制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于黄明胶及其制品，按产品不同可分为黄明胶、复合黄明胶。

黄明胶：以鲜、冻或干的牛皮为原料，经过解冻或不解冻、清洗或不清洗、化皮、过滤、浓缩，添加黄酒、冰糖、大豆油，经选料、配料、混合、熬制、冷却、切块或切丁、烘干、包装而成；

复合黄明胶：以鲜、冻或干的牛皮为原料，经过解冻或不解冻、清洗或不清洗、化皮、过滤、浓缩，添加黄酒、冰糖、大豆油，加入原料或其水提取物【枣（大枣、酸枣、黑枣）、茯苓、山药、白芷、甘草、玉竹、山楂、枸杞子、橘皮（陈皮）、桂圆（龙眼肉）、肉桂、砂仁、黄精、牡蛎、乌梅、栀子、桔梗、蒲公英、葛根、金银花、酸枣仁、昆布、罗汉果、木瓜、白果、沙棘、佛手、芡实、紫苏、淡竹叶、郁李仁、益智仁、薄荷、荷叶、桂花、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、百合、茉莉花、重瓣红玫瑰、燕窝、海参、玛咖粉、人参（5年及5年以下人工种植）、党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红、枳椇子、蛹虫草、核桃仁、黑芝麻、果蔬干、果蔬粉中的一种或几种加水煮制、过滤】、鹿胶、阿胶、阿胶制品、胶原蛋白、胶原蛋白制品、食糖、淀粉糖、蜂蜜、胶原蛋白肽中的一种或几种，经选料、配料、混合、熬制、冷却、切块或切丁、烘干、包装而成。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜、冻或干的牛皮应为经卫生检疫合格的产品，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。

2.1.2 冰糖应符合 QB/T 1173 或 QB/T 1174 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。

2.1.4 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。

2.1.5 水提取物应符合GB 7101的规定。

2.1.6 枣（大枣、酸枣、黑枣）应符合GB 16325的规定。

2.1.7 茯苓应符合GB 7096的规定。

2.1.8 山药、白芷、甘草、玉竹、山楂、枸杞子、橘皮（陈皮）、桂圆（龙眼肉）、肉桂、砂仁、黄精、牡蛎、乌梅、栀子、桔梗、蒲公英、葛根、金银花、酸枣仁、昆布、罗汉果、木瓜、白果、沙棘、佛手、芡实、紫苏、淡竹叶、郁李仁、益智仁、薄荷、荷叶、桂花、菊花、百合、茉莉花、重瓣红玫瑰应清洁、卫生、无污染。

- 2.1.9燕窝应符合GH/T 1092的规定。
- 2.1.10海参应符合GB 31602的规定。
- 2.1.11玛咖粉应符合原卫生部公告（2011年第13号）的规定。
- 2.1.12人参（5年及5年以下人工种植）应符合原卫生部公告（2012年第17号）的规定。
- 2.1.13党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合国家卫健委2023年第9号公告的规定。
- 地黄、麦冬、天冬、化橘红应符合国家卫健委2024年 第4号公告的规定。
- 2.1.14枳椇子应符合GB 19300的规定。
- 2.1.15蛹虫草应符合原卫计委公告（2014年第10号）的规定。
- 2.1.16核桃仁应符合LY/T 1922和GB 19300的规定。
- 2.1.17黑芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。
- 2.1.18果蔬干应符合GB/T 23787和NY/T 714的规定。
- 2.1.19果蔬粉应符合NT/T 1884的规定。
- 2.1.20鹿胶应符合本企业标准Q/GGLY 0004S的规定。
- 2.1.21阿胶应符合本企业标准Q/GGLY 0001S的规定。
- 2.1.22阿胶制品应符合本企业标准Q/GGLY 0006S的规定。
- 2.1.23胶原蛋白应符合GB/T 45992的规定。
- 2.1.24胶原蛋白制品应符合本企业标准Q/GGLY 0003S的规定。
- 2.1.25食糖应符合GB 13104的规定。
- 2.1.26淀粉糖应符合GB 15203的规定。
- 2.1.27蜂蜜应符合GB 14963的规定。
- 2.1.28胶原蛋白肽应符合GB 31645的规定。
- 2.1.29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                                                          |
|------|-------------------|---------------------------------------------------------------|
| 性 状  | 块状或丁块             | 从样品中取出 1 份，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                   | GB 5009. 3   |
| 蛋白质，g/100g                  | ≥ 50（黄明胶）<br>30（复合黄明胶） | GB 5009. 5   |
| 铅（以 Pb 计），mg/kg             | ≤ 0. 28                | GB 5009. 12  |
| 镉（以 Cd 计），mg/kg             | ≤ 0. 1                 | GB 5009. 15  |
| 总砷（以 As 计），mg/kg            | ≤ 0. 5                 | GB 5009. 11  |
| 铬*（以 Cr 计），mg/kg            | ≤ 0. 8                 | GB 5009. 123 |
| N-二甲基亚硝胺，μg/kg              | ≤ 3. 0                 | GB 5009. 26  |
| *铬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 <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  |
| 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

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。

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。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于黄明胶及其制品，按产品不同可分为黄明胶、复合黄明胶。

黄明胶：以鲜、冻或干的牛皮为原料，经过解冻或不解冻、清洗或不清洗、化皮、过滤、浓缩，添加黄酒、冰糖、大豆油，经选料、配料、混合、熬制、冷却、切块或切丁、烘干、包装而成；

复合黄明胶：以鲜、冻或干的牛皮为原料，经过解冻或不解冻、清洗或不清洗、化皮、过滤、浓缩，添加黄酒、冰糖、大豆油，加入原料或其水提取物【枣（大枣、酸枣、黑枣）、茯苓、山药、白芷、甘草、玉竹、山楂、枸杞子、橘皮（陈皮）、桂圆（龙眼肉）、肉桂、砂仁、黄精、牡蛎、乌梅、栀子、桔梗、蒲公英、葛根、金银花、酸枣仁、昆布、罗汉果、木瓜、白果、沙棘、佛手、芡实、紫苏、淡竹叶、郁李仁、益智仁、薄荷、荷叶、桂花、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、百合、茉莉花、重瓣红玫瑰、燕窝、海参、玛咖粉、人参（5年及5年以下人工种植）、党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红、枳椇子、蛹虫草、核桃仁、黑芝麻、果蔬干、果蔬粉中的一种或几种加水煮制、过滤】、鹿胶、阿胶、阿胶制品、胶原蛋白、胶原蛋白制品、食糖、淀粉糖、蜂蜜、胶原蛋白肽中的一种或几种，经选料、配料、混合、熬制、冷却、切块或切丁、烘干、包装而成。

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。

贡胶古济水老胶坊药业有限公司