



413647S-2025



贡胶古济水老胶坊药业有限公司企业标准

Q/GGLY 0008S-2025

黃明胶及制品

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

黃明胶及其制品

1 范围

本标准规定了黃明胶及其制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于黃明胶及其制品，按产品不同可分为黃明胶、复合黃明胶。

黃明胶：以鮮、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，添加黃酒、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；

复合黃明胶：以鮮、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，添加黃酒、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（毫菊、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 鮮、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 黃酒应符合 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	
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	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

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) 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 ^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
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（毫菊、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。

贡胶吉济水老胶坊药业有限公司