



410248S-2026



山东一笑堂阿胶集团(新蔡)制药有限公司企业标准

Q/SYXT 0008S-2026

龟胶

2026-01-30 发布

2026-01-30 实施

山东一笑堂阿胶集团(新蔡)制药有限公司 发布

前 言

本标准由山东一笑堂阿胶集团（新蔡）制药有限公司提出并起草。

本标准起草人：武志刚、刘静、陈国豪、杨琴。



龟胶

1 范围

本标准规定了龟胶的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以乌龟[人工养殖的三线闭壳龟（金钱龟、金头龟、红肚龟）、黄喉拟水龟、红耳龟（巴西龟、巴西彩龟、彩龟、秀丽锦龟）、鳄龟以及其它淡水养殖的食用龟中的一种或几种]活体经宰杀、清洗处理（去除甲壳），或龟肉、或冷冻龟肉经过解冻、清洗处理（去除甲壳）为主要原料，经浓缩水煮，过滤去渣，水煮液经浓缩，添加黄酒、大豆油，和冰糖、木糖醇、赤藓糖醇、异麦芽酮糖醇的一种或几种，再经混合熬煮、冷凝、切块（切丁）、晾干或干燥、粉碎或不粉碎、包装，制成的龟胶。

根据性状不同可分为不同产品：龟胶、龟胶丁（块）、龟胶粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 龟肉、冷冻龟肉，无腐烂、无虫蛀、无霉变现象，并符合 GB 2733、GB 2762 和 GB 31650 的规定。

2.1.2 乌龟应符合 NY/T 1050 的规定。

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 13104 的规定。

2.1.5 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.6 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.7 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.8 异麦芽酮糖醇应符合 QB/T 4486 的规定。

2.1.9 赤藓糖醇应符合 GB 26404 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	片状、块状、丁状或粉末状	从样品中取出适量，置于一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察
色 泽	棕色至褐色，半透明有光泽	色泽及性状及杂质，嗅其气味，
气 味	具有本品应有的气、滋味，无异嗅、无异味	然后以温开水漱口，品其滋味。
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 \leq	15.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g \geq	50	GB 5009.5
*铅(以 Pb 计), mg/kg \leq	0.8	GB 5009.12
^a 无机砷(以 As 计), mg/kg \leq	0.5	GB 5009.11
铬(以 Cr 计), mg/kg \leq	2.0	GB 5009.123
^b 甲基汞(以 Hg 计), mg/kg \leq	0.5	GB 5009.17
N-二甲基亚硝胺, $\mu\text{g}/\text{kg}$ \leq	4.0	GB 5009.26
^c 多氯联苯, $\mu\text{g}/\text{kg}$ \leq	20	GB 5009.190

注:a 可先测定其总砷, 当总砷水平不超过无机砷限量值时, 不必测定无机砷; 否则, 需再测定无机砷;
 b 可先测定其总汞, 当总汞水平不超过甲基汞限量值时, 不必测定甲基汞; 否则, 需再测定甲基汞;
 c 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。
 *该项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	采集方案 ^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 中的平板计数法
霉菌, CFU/g \leq	150				GB 4789.15
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4

注: 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760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、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。



编制说明

本标准适用于以乌龟[人工养殖的三线闭壳龟（金钱龟、金头龟、红肚龟）、黄喉拟水龟、红耳龟（巴西龟、巴西彩龟、彩龟、秀丽锦龟）、鳄龟以及其它淡水养殖的食用龟中的一种或几种]活体经宰杀、清洗处理（去除甲壳），或龟肉、或冷冻龟肉经过解冻、清洗处理（去除甲壳）为主要原料，经浓缩水煮，过滤去渣，水煮液经浓缩，添加黄酒、大豆油，和冰糖、木糖醇、赤藓糖醇、异麦芽酮糖醇的一种或几种，再经混合熬煮、冷凝、切块（切丁）、晾干或干燥、粉碎或不粉碎、包装，制成的龟胶。

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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

山东一笑堂阿胶集团（新蔡）制药有限公司

QB