



410252S-2026



山东一笑堂阿胶集团(新蔡)制药有限公司企业标准

Q/SYXT 0007S-2026

# 皮胶糕

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。

H N  
Q B

# 皮胶糕

## 1 范围

本标准规定了皮胶糕的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以阿胶、鹿胶、黄明胶为原料，添加黄精、人参（人工种植，五年及五年以下）、枸杞子、金银花、八角茴香、小茴香、山楂、百合、酸枣仁、山药、橘红、藿香、益智仁、白果、淡竹叶、马齿苋、薄荷、蒲公英、核桃仁、决明子、肉桂、砂仁、桑椹、紫苏、莱菔子、白芷、木瓜、覆盆子、茯苓、玉竹、鲜芦根、橘皮、桔梗、葛根、栀子、麦芽、余甘子、芡实、高良姜、白扁豆、干姜、黑芝麻、黄酒、红枣、莲子、桂圆肉、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、丁香、肉豆蔻、柠檬干、苹果干、葡萄干、菠萝干、黑加仑干、蓝莓干、猕猴桃干、桂圆干、无花果干、哈密瓜干、柚子干、凤梨干、杏干、梅肉、雪梨干、李子干、香蕉干、桃子干、草莓干、芒果干、蔓越莓干、乌梅干、橙子干、樱桃干、火龙果干、百香果干、杨桃干、番石榴干、麦芽糊精、木糖醇、冰糖、麦芽糖中的一种或几种，原辅料经拣选、提取熬制成膏或粉碎、混合、熬制、冷却、成型、切块和包装等工艺制成的皮胶糕。

产品根据原料不同，分为不同口味的糕点：如以阿胶为原料则为黄精阿胶糕、阿胶糕（百合莲子味）、阿胶糕（桂圆红枣味）等；以鹿胶为原料的则为：鹿胶糕、黄精鹿胶糕、鹿胶枸杞糕等；若用阿胶、鹿胶、黄明胶二种或二种以上的原料则为复配糕，如以阿胶加黄明胶则称复配阿胶糕；以鹿胶加黄明胶则称复配鹿胶糕。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 阿胶、菊花、金银花、八角茴香、小茴香、枸杞子、酸枣仁、红枣、山药、山楂、橘红、藿香、益智仁、白果、淡竹叶、马齿苋、薄荷、蒲公英、百合、决明子、肉桂、砂仁、桑椹、紫苏、莱菔子、白芷、木瓜、覆盆子、茯苓、玉竹、鲜芦根、橘皮、桔梗、黄精、葛根、栀子、麦芽、余甘子、芡实、高良姜、白扁豆、干姜应符合《中华人民共和国药典》2025年版一部。

2.1.2 核桃仁应符合 GB/T 20398 和 GB 19300 的规定。

2.1.3 冰糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.4 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.5 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。

2.1.6 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.7 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。

- 2.1.8 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合原卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。
- 2.1.9 桂圆肉应符合 DBS45/ 008 的规定。
- 2.1.10 柠檬干、苹果干、葡萄干、菠萝干、黑加仑干、蓝莓干、猕猴桃干、桂圆干、无花果干、哈密瓜干、柚子干、凤梨干、杏干、梅肉、雪梨干、李子干、香蕉干、桃子干、草莓干、芒果干、蔓越莓干、乌梅干、橙子干、樱桃干、火龙果干、百香果干、杨桃干、番石榴干应符合 GB/T 23787 的规定。
- 2.1.11 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.12 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 2.1.13 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.14 阿胶应符合 Q/SYXT 0001S 的规定。
- 2.1.15 黄明胶应符合 Q/SYXT 0002S 的规定。
- 2.1.16 鹿胶应符合 Q/SYXT 0003S 的规定。
- 2.1.17 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.18 人参（人工种植，五年及五年以下）应符合原卫生部关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告[2012]17 号的规定。
- 2.1.19 麦芽糖应符合 GB/T 20882.5 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	块状有韧性、大小均匀、黑芝麻、核桃仁等均匀分散在糕中	从样品中取出一片自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	黑色、有光泽	
气 味	具有原料复合香味及气味，无异味	
滋 味	味甜及原料物质的混合滋味	
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 ≤	20	GB 5009.3
蛋白质, g/100g ≥	10	GB 5009.5
铅* (以 Pb 计), mg/kg ≤	0.4	GB 5009.12

酸价（以脂肪计）(KOH)，mg/g	≤	5	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)，g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.3	GB 5009.11
展青霉素 <sup>a</sup> ，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
铬（以Cr计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
注：a 仅适用于含有山楂的产品。			
*铅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 中的平板计数法
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
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其它要求

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定；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

出厂检验包括：感官要求、净含量及允许短缺量、蛋白质、水分、菌落总数和大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准是以阿胶、鹿胶、黄明胶为原料，添加黄精、人参（人工种植，五年及五年以下）、枸杞子、金银花、八角茴香、小茴香、山楂、百合、酸枣仁、山药、橘红、藿香、益智仁、白果、淡竹叶、马齿苋、薄荷、蒲公英、核桃仁、决明子、肉桂、砂仁、桑椹、紫苏、莱菔子、白芷、木瓜、覆盆子、茯苓、玉竹、鲜芦根、橘皮、桔梗、葛根、栀子、麦芽、余甘子、芡实、高良姜、白扁豆、干姜、黑芝麻、黄酒、红枣、莲子、桂圆肉、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、丁香、肉豆蔻、柠檬干、苹果干、葡萄干、菠萝干、黑加仑干、蓝莓干、猕猴桃干、桂圆干、无花果干、哈密瓜干、柚子干、凤梨干、杏干、梅肉、雪梨干、李子干、香蕉干、桃子干、草莓干、芒果干、蔓越莓干、乌梅干、橙子干、樱桃干、火龙果干、百香果干、杨桃干、番石榴干、麦芽糊精、木糖醇、冰糖、麦芽糖中的一种或几种，原辅料经拣选、提取熬制成膏或粉碎、混合、熬制、冷却、成型、切块和包装等工艺制成的皮胶糕。

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。

山东一笑堂阿胶集团（新蔡）制药有限公司