



411588S-2017



河南省通润堂生物科技有限公司企业标准

Q/HTS 0001S-2017

食用黄明胶

2017-07-14 发布

2017-07-14 实施

河南省通润堂生物科技有限公司 发布

前 言

本标准应当符合 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》的要求。

本标准由河南省通润堂生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李高举、李春仪、高健、宋叶潇、杨华涛、朱清峰、郭林凤。

H N

Q B

食用黄明胶

1 范围

本标准规定了食用黄明胶的分类、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以新鲜牛皮块或干牛皮块为原料，以冰糖或木糖醇、大豆油、黄酒为辅料，将新鲜牛皮块或干牛皮块经浸泡、分割、焯皮、化皮、离心过滤、提杂浓缩后，加入冰糖或木糖醇、大豆油、黄酒，经熬制、冷却、成型、切片、包装制成的食用黄明胶。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 新鲜牛皮块或干牛皮块应新鲜、无腐烂、霉变的现象并符合 GB 2707 和 GB 2762 的规定，兽药残留符合国家相关规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 多晶体冰糖应符合 QB/T 1174 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 大豆油应符合 GB 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。

2.1.6 木糖醇应符合 GB 1886.234 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	指标	试验方法
色泽	棕色	取适量被测样品于洁净的白瓷盘中，置于明亮处，用肉眼观察其色泽及其有无杂质。用嗅觉仔细鉴别被测样品的气味。用味觉品尝其滋味，检查有无外来杂质
滋味和气味	具有本产品应有的气味和滋味，无异味	
性状	块状	
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	检测方法
水分, g/100g	≤ 20.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 40.0	GB 5009.5
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762		

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验办法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	104	105	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	102	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 第二法

注: 1、a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。
 2、n 为同一批次采集的样品件数; c 为最大可允许超过 m 值的样品数量; m 微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标最高安全限量值。

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

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

污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 兽药残留应符合国家的相关规定。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以新鲜牛皮块或干牛皮块为原料，以冰糖或木糖醇、大豆油、黄酒为辅料，将新鲜牛皮块或干牛皮块经浸泡、分割、焯皮、化皮、离心过滤、提杂浓缩后，加入冰糖或木糖醇、大豆油、黄酒，经熬制、冷却、成型、切片、包装制成的食用黄明胶。

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，参照 GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》等有关要求制定本企业标准，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。

H N

河南省通润堂生物科技有限公司
2017年06月12日

Q B