



411659S-2017



周口福瑞祥生物有限公司企业标准

Q/ZFS 0001S-2017

---

# 食用黄明胶

2017-07-21 发布

2017-07-21 实施

---

周口福瑞祥生物有限公司 发布

## 前 言

本标准文本按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由周口福瑞祥生物有限公司提出并起草。

本标准起草人：李祥。

H N

Q B

# 食用黄明胶

## 1 范围

本标准规定了食用黄明胶的要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以牛皮为原料，经原料预处理、蒸煮化皮、过滤分离、熬制、浓缩，加入冰糖、黄酒、大豆油，经凝胶、切块或粉碎、干燥、包装加工而成的食用黄明胶。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合GB 5749 的规定。

2.1.2 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。

2.1.3 冰糖应符合QB/T 1173 和GB 13104 的规定。

2.1.4 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。

2.1.5 牛皮应符合GB 2707 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、粉末状	随机从样品中取出 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，味甜，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 规定

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 15	GB 5009. 3
蛋白质, g/100g	≥ 60	GB 5009. 5
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009. 11

*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
*铅的指标严于食品安全国家标准			

## 2.4 微生物指标

表3 微生物指标

项 目	指 标	检验方法	
菌落总数，CFU/g	≤	10000	GB 4789.2
大肠菌群，MPN/g	≤	0.3	GB 4789.3
沙门氏菌	不得检出		GB 4789.4
志贺氏菌	不得检出		GB 4789.5
金黄色葡萄球菌	不得检出		GB 4789.10

## 2.5 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

## 2.6 生产过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定

## 2.7 其它要求

污染物限量应符合GB 2762的规定，兽药残留限量应符合国家相关规定。

## 编制说明

食用黄明胶是以牛皮为原料，经原料预处理、蒸煮化皮、过滤分离、熬制、浓缩，加入冰糖、黄酒、大豆油，经凝胶、切块或粉碎、干燥、包装加工而成的。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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762。

周口福瑞祥生物有限公司

2017 年06月26日

QHNB