



412005S-2017



山东一笑堂阿胶集团百汇食品有限公司企业标准

Q/SYB 0001S-2017

阿胶糕

2017-08-28 发布

2017-08-28 实施

山东一笑堂阿胶集团百汇食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由山东一笑堂阿胶集团百汇食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：高 飞、周本举、柏 丽、程 丽。

H N

Q B

阿胶糕

1 范围

本标准规定了阿胶糕的要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输与贮存等。

本标准适用于以阿胶、核桃仁、黑芝麻、冰糖、麦芽糊精、黄酒为原料，添加食品添加剂山梨酸钾，原辅料经拣选、混合、熬制、冷却、成型、切块和包装等过程制成。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 阿胶应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.2 冰糖应符合 QB/T 1173 和 GB13104 的规定。

2.1.3 核桃仁应符合 GB 10164 和 GB19300 的规定。

2.1.4 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB19300 的规定。

2.1.5 黄酒应符合 GB/T 17946 和 GB2758 的规定。

2.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.7 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB15203 的规定。

2.1.8 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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 |
|-------|--------------------------------|--|
| 色泽 | 本品特有的色泽、有光泽 | 将样品置于白瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，检查有无异物。闻其气味，用温开水漱口后，品其滋味。 |
| 滋味、气味 | 味甜，具有阿胶、核桃仁、黑芝麻等原料复合香味及气味，无异味。 | |
| 状态 | 无霉变、无生虫及其他正常视力可见的外来异物 | |

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) | ≥ | 15 | GB 5009.5 |
| 铅(以Pb计)/(mg/kg) | ≤ | 0.5 | GB 5009.12 |
| 酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g) | ≤ | 5 | GB5009.229 |
| 过氧化值(以脂肪计)/(g/100g) | ≤ | 0.25 | GB5009.227 |
| 砷(以As计)/(mg/kg) | ≤ | 0.3 | GB 5009.11 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg) | ≤ | 5 | GB5009.22 |
| 铬(以Cr计)/(mg/kg) | ≤ | 1.0 | GB 5009.123 |
| 山梨酸钾(以山梨酸计)/(g/kg) | ≤ | 1.0 | GB 5009.28 |

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 |
| 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 |
| *霉菌(CFU/g) ≤ | 100 | | | | GB 4789.15 |
| 注1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行; | | | | | |
| 注2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值。 | | | | | |
| *霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7099。 | | | | | |

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 规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB14881的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂应符合GB2760的规定, 真菌毒素限量应符合GB 2761的规定, 污染物限量应符合GB2762的规定, 农药残留限量应符合GB2763的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 包括感官指标、净含量、水分、蛋白质、菌落总数和大肠菌群的检验; 型式

检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

阿胶糕是以阿胶、核桃仁、黑芝麻、冰糖、麦芽糊精、黄酒为原料，添加食品添加剂山梨酸钾，原辅料经拣选、混合、熬制、冷却、成型、切块和包装等过程制成。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，参照 GB 7099《食品安全国家标准 糕点、面包》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌指标严于国标 GB7099的规定。

H N

山东一笑堂阿胶集团百汇食品有限公司

2017年08月03日

Q B