



412050S-2017



山东一笑堂阿胶集团百汇食品有限公司企业标准

Q/SYB 0020S-2017

---

# 阿胶糕（桂圆红枣味）

2017-08-30 发布

2017-08-30 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（桂圆红枣味）

## 1 范围

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

本标准适用于以黑芝麻、麦芽糊精、阿胶、核桃仁、黄酒、桂圆肉、冰糖、红枣为原料，添加山梨酸钾，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 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.5 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB19300 的规定。
- 2.1.6 黄酒应符合 GB/T 17946 和 GB2758 的规定。
- 2.1.7 桂圆肉应符合 DBS45/008 的规定。
- 2.1.8 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.9 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB15203 的规定。
- 2.1.10 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、桂圆肉、红枣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)	≥ 12	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 <sub>1</sub> /(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 <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
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; *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。

## 编制说明

阿胶糕（桂圆红枣味）是以黑芝麻、麦芽糊精、阿胶、核桃仁、黄酒、桂圆肉、冰糖、红枣为原料，添加山梨酸钾，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