



413329S-2018



镇平县建雄清真食品有限公司企业标准

Q/ZJQS0005S-2018

---

# 固元糕

2018-11-02 发布

2018-11-02 实施

---

镇平县建雄清真食品有限公司 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。

本标准由镇平县建雄清真食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李焕

H N

Q B

# 固元糕

## 1 范围

本标准规定了固元糕的分类、要求、试验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜牛皮、冷冻牛皮或干牛皮为主要原料，经过解冻或不解冻、清洗、化皮、过滤、浓缩，（或以食用黄明胶为主要原料，化胶后）添加黄酒、冰糖、大豆油、黑芝麻、核桃仁、红枣、冰糖、枸杞、杏仁、桂圆、花生仁、葡萄干中的几种混合熬制、冷凝、切块、晾糕、包装等主要工艺加工制成的固元糕。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 黄明胶应符合Q/ZJQS0004S的规定。

2.1.2 鲜牛皮、冷冻牛皮或干牛皮应为经兽医卫生检疫合格的牛的鲜皮、冷冻皮或干皮。无腐烂、无虫蛀、无霉变的现象，并符合GB 2707和GB 2762的规定，兽药残留符合国家相关规定。严禁使用制革厂鞣质后的任何废料。

2.1.3 桂圆应符合《中华人民共和国药典》2015年版第一部的规定。

2.1.4 黑芝麻、花生仁、核桃仁应符合GB 19300 的规定。

2.1.5 黄酒应符合GB/T13662 的规定。

2.1.6 冰糖应符合QB/T 1173或QB/T 1174 的规定，并符合GB 13104的规定。

2.1.7 红枣应符合GB/T 5835 的规定。

2.1.8 枸杞应符合GB/T 18672 的规定。

2.1.9 杏仁应符合SB/T 10617和GB 19300的规定。

2.1.10 葡萄干应符合NY/T 705和GB 16325 的规定。

2.1.11 生产用水应符合GB 5749 的规定。

### 2.2 感官指标

应符合表1的规定。

表 1 感官指标

项 目	要 求	试验方法
性 状	带果仁的块状固体	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。
色 泽	棕褐色或黑褐色	
滋味及气味	有原辅料特有的混合气味和滋味，味甜，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

### 2.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	试验方法
水分, g/100g	≤ 20	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 10.0	GB 5009.5
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
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
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

#### 2.4 微生物指标

应符合表3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

a 采样方案应按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 的规定

\*霉菌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相关规定。

产品的原料和加工过程应符合清真食品的相关规定。

### 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

本标准适用于以鲜牛皮、冷冻牛皮或干牛皮为主要原料，经过解冻或不解冻、清洗、化皮、过滤、浓缩，（或以食用黄明胶为主要原料，化胶后）添加黄酒、冰糖、大豆油、黑芝麻、核桃仁、红枣、冰糖、枸杞、杏仁、桂圆、花生仁、葡萄干中的几种混合熬制、冷凝、切块、晾糕、包装等主要工艺加工制成的固元糕。

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，参照 GB 7099《食品安全国家标准 糕点、面包》的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。本标准规定了固元糕的要求、试验方法、检验规则等。

本标准中霉菌指标严于国家标准 GB 7099 的规定。

镇平县建雄清真食品有限公司

QHNB