



413359S-2018



镇平县建雄清真食品有限公司企业标准

Q/ZJQS0004S-2018

---

# 食用黄明胶

2018-11-05 发布

2018-11-05 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

# 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，添加黄酒、冰糖、大豆油混合熬煮、冷凝后，直接包装制成或经切块（切丁）、干燥、包装制成的食用黄明胶。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 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。严禁使用制革厂鞣质后的任何废料。
- 2.1.2 冰糖应符合QB/T 1173或QB/T 1174的规定，并符合GB 13104的规定。
- 2.1.3 黄酒应符合GB/T 13662和GB 2758的规定。
- 2.1.4 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。
- 2.1.5 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   | 呈干燥、长方形或方形块状、丁状    | 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   | 棕褐色或褐绿色，半透明有光泽     |   |
| 滋味及气味 | 具有黄明胶固有的滋味，味微甜，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        | 经干燥    | GB 5009.3  |
|                   | 未经干燥   |            |
| 灰分, g/100g        | 2      | GB 5009.4  |
| 蛋白质（以干基计）, g/100g | ≥ 60.0 | GB 5009.5  |
| 铅（以Pb计）, mg/kg    | ≤ 0.5  | GB 5009.12 |
| *总砷（以As计）, mg/kg  | ≤ 0.4  | GB 5009.11 |
| 镉（以Cd计）, mg/kg    | ≤ 0.1  | GB 5009.15 |

|                           |   |     |             |
|---------------------------|---|-----|-------------|
| 铬（以Cr计），mg/kg             | ≤ | 1.0 | GB 5009.123 |
| N-二甲基亚硝胺，μg/kg            | ≤ | 3.0 | GB 5009.26  |
| *总砷指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定 |   |     |             |

## 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         |
| 单核细胞增生李斯特氏菌，/25g | 5                     | 0 | 0               | —               | GB 4789.30        |
| 金黄色葡萄球菌，CFU /g   | 5                     | 1 | 100             | 1000            | GB 4789.10 第二法    |
| 霉菌，CFU /g ≤      | 150                   |   |                 |                 | GB 4789.15        |

a 采样方案应按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 的规定

## 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，添加黄酒、冰糖、大豆油混合熬煮、冷凝后，直接包装制成或经切块（切丁）、干燥、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 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》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。

本标准中总砷指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

镇平县建雄清真食品有限公司

QHNB