



411874S-2018



河南古济水阿胶制品有限公司企业标准

Q/HGJS 0009S-2018

鹿胶制品

2018-06-22 发布

2018-06-22 实施

河南古济水阿胶制品有限公司 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。

本标准由河南古济水阿胶制品有限公司提出并起草。

附录 A 为本标准规范性文件。

本标准起草人：曹之营。

H N

Q B

鹿胶制品

1 范围

本标准规定了鹿胶制品的分类、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以鹿胶、冰糖、黄酒、大豆油为原料，加入或不加入可食用甲鱼（裙边）、大枣、枸杞、人参（人工种植5年及5年以下）中的几种，经水煮、提取、浓缩，加入或不加入骨胶原蛋白，经选料、配料、混合、熬制或加水熬制、冷却、切块或切丁、烘干、包装而制成的鹿胶制品。

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 鹿胶应符合Q/LBT 0008S的规定，见附录A。

2.1.3 可食用甲鱼（裙边）应符合GB 10136或GB 2733的规定。

2.1.4 大枣应符合GB/T 5835的规定。

2.1.5 枸杞应符合GB/T 18672的规定。

2.1.6 人参（人工种植5年及5年以下）应符合卫计委《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（2012年第17号）的规定。

2.1.7 黄酒应符合GB/T 13662的规定。

2.1.8 冰糖应符合QB/T 1173 和 GB 13104 的规定。

2.1.9 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。

2.1.10 骨胶原蛋白应符合QB 2732 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	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的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分, g/100g	≤ 20.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 50.0	GB 5009.5
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.12
铬* (以 Cr 计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.123
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
甲基汞 (以 Hg 计) ^a , mg/kg [适用于添加可食用甲鱼 (裙边) 的产品]	≤ 0.5	GB 5009.17
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
*铬的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 中的规定。 ^a 可先测定总汞, 当总汞水平不超过甲基汞限量值时, 不必测定甲基汞; 否则, 需再测定甲基汞。		

2.4 微生物指标

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 ^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 平板计数法
霉菌 (CFU/g) ≤	150				GB 4789.15
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
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合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, 农药残留限量应符合GB 2763的规定, 兽药残留限量应符合国家有关规定和公告。

3 检验

出厂检验项目为: 感官、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

附录A

辽宁省铁岭市食品安全企业标准备案
21110038 S-2016 号
标准有效期限截止至 2019 年 9 月 20 日

Q/LBL

铁岭鹿宝堂药业集团有限公司企业标准

Q/LBT 0008S—2016

食用鹿胶块（粉）



2016-09-09 发布

2016-09-20 实施

铁岭鹿宝堂药业集团有限公司 发布

Q/LBT 0008S—2016

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。
本标准依据GB/T 1.1-2009的编写规则起草。
本标准食品安全指标依据GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病微生物限量》制定。其他指标根据产品实测值制定。
本标准由铁岭鹿宝堂药业集团有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：王丽红。
本标准属首次发布。

食用鹿胶块（粉）

1 范围

本标准规定了食用鹿胶块（粉）的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以养殖的梅花鹿皮或马鹿皮为主要原料，加入适量黄酒、冰糖为辅料，经熬煮、过滤、浓缩、冷凝、切块、晾干、打粉或不打粉、包装制成的食用鹿胶块（粉）。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 2707 鲜（冻）畜肉卫生标准
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母菌计数
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.124 食物中氨基酸的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB/T 13662 黄酒
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

Q/LBT 0008S—2016

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病微生物限量

QB/T 1173 单晶冰糖

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

卫生部关于养殖梅花鹿副产品作为普通食品有关问题的批复〔卫监督函（2012）8号〕

国家质量监督检验检疫总局令第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令第123号（2009）《食品标识管理规定》

《中华人民共和国药典》2015年版一部

3 要求

3.1 原辅料要求：生产所用原辅料应符合国家食品安全标准和相关规定。

3.1.1 鹿皮：为鹿科动物养殖的梅花鹿 *Cervus Nippon Temminck* 或马鹿 *Cervus elaphus Linnaeus* 的干燥皮或鲜皮。鹿皮应洁净、不得有腐败、霉变、虫蛀，不得经有害化学药品处理并应符合 GB 2707 的规定。养殖梅花鹿皮还应符合卫生部关于养殖梅花鹿副产品作为普通食品有关问题的批复〔卫监督函（2012）8号〕和相关的规定。

3.1.2 黄酒：应符合 GB/T 13662 的规定。

3.1.3 冰糖：应符合 QB/T 1173 的规定。

3.1.4 加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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	棕色至黑褐色	将样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和形态，检查有无杂质。按食用方法于透明的玻璃烧杯内用 80℃ 左右蒸馏水冲港稀释后，立即闻其气味、香气，品其滋味。
组织形态	固态，长条状、块状或粉状	
滋、气味	味微甜，具有鹿胶特有香气	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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)	≥ 70	GB 5009.5
L-羟脯氨酸/(g/100g)	≥ 8	《中华人民共和国药典》2015年版一部
甘氨酸/(g/100g)	≥ 18	GB/T 5009.124
丙氨酸/(g/100g)	≥ 7	GB/T 5009.124

Q/LBT 0008S—2016

脯氨酸/(g/100g)	≥	10	GB/T 5009.124
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.11
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.12
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤	0.1	GB 5009.15
总汞(以Hg计)/(mg/kg)	≤	0.05	GB 5009.17

3.4 微生物指标

微生物限量应符合表3的规定,致病菌限量应符合表4的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案*及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ⁷	10 ⁸	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ⁷	GB 4789.3 平板计数法
霉菌和酵母/(CFU/g)	≤	50			GB 4789.15

注: *样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

表4 致病菌限量

致病菌指标	采样方案*及限量(若非指定,均以25g表示)				检验方法
	n	C	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 第二法

注: *样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

3.5 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

3.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761的规定。

3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。

3.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.8 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定,按JJF 1070规定的方法测定。

Q/LBT 0008S—2016

3.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 入库检查

原辅料、包装材料入库需经本企业检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

4.2 组批与抽样

以同一批投料、同一条生产线、同一班次生产的同一规格的产品为一批。从同一组批的合格产品中，随机抽取样品。每批抽样样本以箱为单位，150箱以内取两箱，以后每增加150箱多抽取1箱。按所取样本从每箱内取样品2盒。每批取样量不少于10块，样品分为2份，1份检验，1份备查。

4.3 检验

检验分出厂检验和型式检验。

4.3.1 出厂检验

产品出厂前，应经生产厂的质量检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格，并签发质量合格证的产品方可出厂。

出厂检验项目包括感官指标、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

4.3.2 型式检验

4.3.2.1 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产6个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 检验结果与型式检验差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

4.3.2.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

4.4 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

产品标签应符合GB 7718、GB 29050和《食品标识管理规定》的规定，标明食用方法和食用量。

包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

5.2.1 产品内包装规格为 31 克/块或按市场需要制定。内包装采用复合食品包装袋，应符合 GB 9683 的规定运输。

5.2.2 外包装采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

5.3 运输

5.3.1 运输工具应保持清洁、卫生，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。

5.3.2 搬动时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

5.3.3 运输过程不得暴晒、雨淋、受潮、冰冻。

5.4 贮存

5.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

5.4.2 产品应贮存阴凉、干燥、通风的库房中，不得露天堆放、日晒、雨淋、靠近热源，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。高地离墙 15cm 存放，包装箱底部有 15cm 以上的垫板。在标准规定的贮运条件下和包装完整的情况下保质期为 48 个月。

编制说明

鹿胶制品是以鹿胶、冰糖、黄酒、大豆油为原料，加入或不加入可食用甲鱼（裙边）、大枣、枸杞、人参（人工种植5年及5年以下）中的几种，经水煮、提取、浓缩，加入或不加入骨胶原蛋白，经选料、配料、混合、熬制或加水熬制、冷却、切块或切丁、烘干、包装而制成的。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。

本标准中铬的指标严于食品安全国家标准GB 2762中的规定。

河南古济水阿胶制品有限公司

Q B