



412125S-2018



河南龙港药业有限公司企业标准

Q/HLG 0001S-2018

阿胶

2018-07-13 发布

2018-07-13 实施

河南龙港药业有限公司 发布

前 言

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

本标准由河南龙港药业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王长武、王长文、李玉芳。

H N

Q B

阿 胶

1 范围

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

本标准适用于以驴皮、黄酒、大豆油、冰糖为原料，将驴皮经净制、水煮提取、过滤、浓缩，加入黄酒、大豆油、冰糖，经配料、混合、熬制或加水熬制、冷却、成型、切块或切丁、干燥、包装等加工过程制成。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 驴皮应无污染、无霉变、无杂质应符合GB 2762 和GB 2763中肉制品项下规定和兽药残留的规定。

2.1.2 冰糖应符合 QB/T 1173 和 GB13104 的规定。

2.1.3 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。

2.1.4 黄酒应符合 GB/T 17946 和 GB2758 的规定。

2.1.5 生产用水应符合GB 5749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	块状或丁状	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	本品特有色泽、有光泽	
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 \leq	20	GB 5009.3
蛋白质, g/100g \geq	40	GB 5009.5
总砷(以As计), mg/kg \leq	0.5	GB 5009.11
铅*(以Pb计), mg/kg \leq	0.4	GB 5009.12
镉(以Cd计), mg/kg \leq	0.1	GB 5009.15
总汞(以Hg计), mg/kg \leq	0.05	GB 5009.17
N-二甲基亚硝胺, μ g/kg \leq	3.0	GB 5009.26
铬(以Cr计), mg/kg \leq	1.0	GB 5009.123
注: *铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762。		

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) \leq	150				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 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8957 的规定。

2.7 其他要求

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的有关规定和公告。

3 检验

出厂检验项目：感官、净含量及允许短缺量、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

阿胶是以驴皮、黄酒、大豆油、冰糖为原料，将驴皮经净制、水煮提取、过滤、浓缩，加入黄酒、大豆油、冰糖，经配料、混合、熬制或加水熬制、冷却、成型、切块或切丁、干燥、包装等加工过程制成。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，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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南龙港药业有限公司