



410244S-2019



武陟县泰坊香食品加工坊企业标准

Q/WTSF 0001S-2019

阿胶糕

2019-01-25 发布

2019-01-25 实施

武陟县泰坊香食品加工坊 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》规则编写。

本标准由武陟县泰坊香食品加工坊提出并起草。

本标准主要起草人：郭永利、郭利东。

H N

Q B

阿胶糕

1 范围

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

本标准适用于以食用阿胶、核桃仁、黑芝麻、枸杞、红枣、桂圆、冰糖、黄酒、大豆油为原料，将食用阿胶加入黄酒中，加热溶化，加入冰糖、核桃仁、黑芝麻、枸杞、红枣、桂圆、大豆油、或添加玫瑰花（重瓣红玫瑰）、或添加怀菊花，经混合、成型、冷却、切片或切丁、包装加工过程制成。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 黑芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定

2.1.2 木糖醇应符合GB 1886.234的规定。

2.1.3 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535和 GB 2716的规定。

2.1.5 枸杞应符合 GB/T 18672的规定。

2.1.6 冰糖应符合 QB/T 1173 和 GB13104 的规定。

2.1.7 黄酒应符合GB/T13662 的规定。

2.1.8 怀菊花应符合GB/T 20353的规定。

2.1.9 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应干燥、无霉变，并符合GB 2762、GB 2763 的规定，并符合卫生部2010年第 3号公告的规定。

2.1.10 食用阿胶、核桃仁、红枣、桂圆应符合《中华人民共和国药典》2015版一部的规定。

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	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性状及有无杂质。用嗅觉仔细鉴别被测样品的气味
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	无肉眼可见的外来杂质	味。用味觉品尝其滋味。
----	------------	-------------

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 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	≥	10	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	≤	1.0	GB 5009.123
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10 第二法
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 中的平板计数法
*霉菌, CFU/g	≤	140			GB 4789.15
a) ^a 样品的采样及处理按 GB4789.1 执行。					
b) *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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8957 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用阿胶、核桃仁、黑芝麻、枸杞、红枣、桂圆、冰糖、黄酒、大豆油为原料，将食用阿胶加入黄酒中，加热溶化，加入冰糖、核桃仁、黑芝麻、枸杞、红枣、桂圆、大豆油、或添加玫瑰花（重瓣红玫瑰）、或添加怀菊花，经混合、成型、冷却、切片或切丁、包装加工过程制成阿胶糕。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 19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中霉菌指标食品安全国家标准 GB 7099 的规定。

武陟县泰坊香食品加工坊

Q B