



410946S-2019



洛阳采方医药科技有限公司企业标准

Q/LCF 0004S-2019

复配阿胶糕

2019-04-26 发布

2019-04-26 实施

洛阳采方医药科技有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由洛阳采方医药科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：崔新刚、张少博、王新胜、吴艳芳。

H N

Q B

复配阿胶糕

1 范围

本标准规定了复配阿胶糕的要求，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以阿胶、大枣、核桃仁、黑芝麻（熟）、桂圆肉、冰糖、黄酒、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、枸杞子为原料，将阿胶加入黄酒中熬制，加入冰糖搅拌，再加入大枣、核桃仁、黑芝麻（熟）、桂圆肉、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、枸杞子，经混匀、冷却、成型、切块、干燥、包装加工而成的复配阿胶糕。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 阿胶、大枣、桂圆肉、枸杞子应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.2 核桃仁应符合 LY/T 1922 的规定。

2.1.3 黄酒应符合 NY/T 897 的规定。

2.1.4 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫计委《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》（2010 年第 3 号）的规定。

2.1.5 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.6 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 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	随机抽取样品 1 份，倒入无色烧杯中，在室内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	本品特有的色泽、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	≤ 20.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 10	GB 5009.5
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
*铅（以Pb计）, mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

注：*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

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	
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
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
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 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

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

编制说明

本标准适用于以阿胶、大枣、核桃仁、黑芝麻（熟）、桂圆肉、冰糖、黄酒、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、枸杞子为原料，将阿胶加入黄酒中熬制，加入冰糖搅拌，再加入大枣、核桃仁、黑芝麻（熟）、桂圆肉、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、枸杞子，经混匀、冷却、成型、切块、干燥、包装加工而成的复配阿胶糕。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 7099《食品安全国家标准 糕点、面包》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳采方医药科技有限公司