



410689S-2019



范县舜泽健康发展有限公司企业标准

Q/FSZ 0010S-2019

---

# 固元糕

2019-04-04 发布

2019-04-04 实施

---

范县舜泽健康发展有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》的要求编写。

本标准中附录 A 为规范性附录。

本标准由范县舜泽健康发展有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李庆江。

H N

Q B

# 固元糕

## 1 范围

本标准规定了固元糕的术语和定义、分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以黄明胶（经化胶、提杂浓缩）、黑芝麻、核桃仁（经粉碎）、黄酒为原料，添加或不添加冰糖或木糖醇、麦芽糊精（加水溶解）、红枣、枸杞、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、蓝莓、阿胶、山梨酸钾中的几种，经搅拌混合、熟制、冷却、成型、切片、包装制成的固元糕。

## 2 术语和定义

### 固元糕

以黄明胶、黑芝麻、核桃仁、黄酒为主要原料制成的具有特殊风味的传统小吃。

## 3 要求

### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 黄明胶应符合 Q/FSZ 0006S 的规定，见附录 A。
- 3.1.2 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 3.1.3 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 3.1.4 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2757 的规定。
- 3.1.5 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.6 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 3.1.7 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.8 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 3.1.9 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 3.1.10 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部公告 2010 年第 3 号《关于批准 DHA 藻油等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》的规定。
- 3.1.11 蓝莓应符合 GB/T 27658 的规定。
- 3.1.12 阿胶应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 3.1.13 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 3.1.14 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

### 3.2 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	从样品中随机取出 10 片,置于洁净的白瓷盘中,自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味。
色 泽	棕褐色至黑褐色	
气、滋味	具有本品应有的滋味和气味,无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

### 3.3 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
总糖(以转化糖计), g/100g	≤ 5.0 (仅适用于低糖固元糕)	GB/T 20977 附录 A
水分, g/100g	≤ 25.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 8.0	GB 5009.5
*总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.4	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
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤ 0.075 (仅适用于添加山梨酸钾的产品)	GB 5009.28

注: \*总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

### 3.4 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 <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 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
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.30
大肠埃希氏菌 0157:H7, /25g	5	0	0	-	GB/T 4789.36
霉菌, CFU/g ≤	150				GB 4789.15

注: 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。

### 3.5 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。

### 3.6 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881的规定。

### 3.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定, 真菌毒素限量应符合GB 2761的规定, 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。

## 4 检验

出厂检验项目为: 感官要求、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。

# 附录 A



411735S-2018



范县舜泽健康发展有限公司企业标准

Q/FSZ 0006S-2018

---

# 黄明胶

2018-06-13 发布

2018-06-13 实施

---

范县舜泽健康发展有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

附录 A 为本标准规范性内容。

本标准由范县舜泽健康发展有限公司提出并起草。

本标准起草人：李庆江。

H N

Q B

## 黄明胶

### 1 范围

本标准规定了黄明胶要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以牛皮为主要原料，牛皮经漂泡、焯皮、化皮、离心过滤、提杂浓缩后，添加冰糖、大豆油、黄酒一起搅拌混合、熟制、冷却、成型、切片、阴干、包装制成的可食用黄明胶。

### 2 要求

#### 2.1 原辅料要求

2.1.1 牛皮应符合《河北省中药饮片炮制规范》2003版(附录A)或GB 2707的规定。

2.1.2 冰糖应符合QB/T 1174或QB/T 1173的规定，并符合GB 13104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 13662和GB 2758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	试验方法
性状	块状	取10块产品，将其置于洁净无色透明的玻璃盘中，于自然光或相当于自然光的室内，肉眼观察性状及色泽、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味。
色泽	棕褐色	
气、滋味	具有本品固有的滋味和气味	
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	≤ 30	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 60.0	GB 5009.5
*总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.4	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

铬（以Cr计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
总汞（以Hg计），mg/kg	≤	0.05	GB 5009.17
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤	3.0	GB 5009.26
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注：*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

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 <sup>a</sup> 及限量（若非指定，均以CFU/g表示）				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	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
菌落总数	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
霉菌,CFU/g ≤	150				GB 4789.15
注：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。					
<sup>a</sup> 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

#### 2.7 其它要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；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；兽药残留应符合国家相关规定。

### 3 检验

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

## 附录 A

河北省中药饮片炮制规范

## 牛 皮

Niupi

## CORIUM BOVIS

本品为牛科动物黄牛 *Bos taurus domesticus* Gmelin 的干燥皮。宰杀牛后，剥取皮，干燥。

**【性状】** 本品呈不规则的板片状，平整或皱缩不平，大小不一。一面密被短毛，呈浅棕色、深黄色、红黄色、红棕色、黑色、黑白相间色或白黄棕相间色，毛多细密而平顺，有的稍卷曲，长约 2cm。皮板厚 0.1cm 以上，组织致密坚实，呈棕红色至黑褐色，半透明。刮去毛，皮板表面可见排列匀密的细小毛眼。质坚硬而韧。气腥。

**【性味与归经】** 甘，平。

**【功能与主治】** 滋阴润燥，养血止血。用于体虚便秘，肾虚遗精，吐血，呕血，胎漏，崩漏。

**【用法与用量】** 专供熬制黄明胶用。

**【贮藏】** 置通风干燥处，防蛀，防鼠咬，防腐烂。

QB

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以黄明胶（经化胶、提杂浓缩）、黑芝麻、核桃仁（经掰碎）、黄酒为原料，添加或不添加冰糖或木糖醇、麦芽糊精（加水溶解）、红枣、枸杞、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、蓝莓、阿胶、山梨酸钾中的几种，经搅拌混合、熟制、冷却、成型、切片、包装制成的固元糕。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，制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了固元糕的术语和定义、分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

范县舜泽健康发展有限公司

QB