



410727S-2019



范县舜泽健康发展有限公司企业标准

Q/FSZ 0008S-2019

阿胶糕

2019-04-09 发布

2019-04-09 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

阿胶糕

1 范围

本标准规定了阿胶糕的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以阿胶（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、胶原蛋白肽、山梨酸钾中的几种，经搅拌混合、熟制、冷却、成型、切片、包装制成的阿胶糕。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 阿胶应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。
- 2.1.2 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.5 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.7 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.9 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.10 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。
- 2.1.11 蓝莓应符合 GB/T 27658 的规定。
- 2.1.12 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.13 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.14 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 | 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 | 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 | 色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。 |
| 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 |
|-------------------|------------------------|-----------------|
| 总糖（以转化糖计），g/100g | ≤ 5.0（仅适用于低糖阿胶糕） | 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。

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 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 |
| 单核细胞增生李斯特氏菌，/25g | 5 | 0 | 0 | - | GB 4789.30 |

注 1：a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。

注 2：n 为同一批次产品应采集的样品数；c 为最大可允许超出 m 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 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。

2.7 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。

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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以阿胶（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、胶原蛋白肽、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，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。

本标准规定了阿胶糕的分类、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