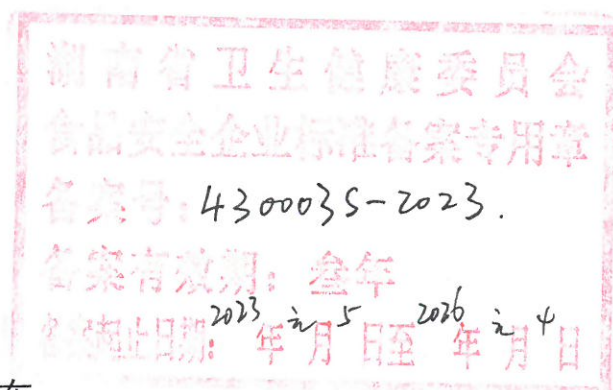


湖南东健药业有限公司企业标准



Q/HDJY 0008S-2022

食品安全企业标准 阿胶糕



2022-11-24 发布

2023-01-01 实施

湖南东健药业有限公司 发布



前 言

本标准按照GB/T 1.1-2020 《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则起草。

本标准由湖南东健药业有限公司提出。

本标准由湖南东健药业有限公司负责解释。

本标准起草单位：湖南东健药业有限公司。

本标准主要起草人：罗丽云

湖南东健药业有限公司

2024.11.11

阿胶糕

1 范围

本标准规定了阿胶糕的术语和定义、产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮运和保质期。

本标准适用于以阿胶、黑芝麻、核桃仁为主要原料，添加或不添加红枣、枸杞、平阴重瓣红玫瑰、玫瑰酱、人参（人工种植）、燕窝，黄酒、冰糖、高麦芽糖浆、麦芽糊精、木糖醇、黑糖、姜粉其中一种或几种为辅料，不添加食品添加剂，经溶胶、炒制、混合、冷藏成型、切分、包装等生产工艺而成的阿胶糕。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定方法
GB/T5009.19	食品中有机氯农药多组分残留量的测定
GB 5009.22	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB 5009.227	食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009.229	食品安全国家标准 食品中酸价的测定
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范

3. 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 阿胶：应符合《中华人民共和国药典》2020年版（一部）、GB 2762、GB 2763的规定。
- 3.1.2 黑芝麻：应符合GB/T 11761-2021、GB 2762、GB 2763的规定。
- 3.1.3 核桃仁：应符合GB 19300-2014、GB 2762、GB 2763的规定。
- 3.1.4 红枣：应符合干制红枣 Q/HDJY 0004S-2020 企业标准的规定。
- 3.1.5 枸杞：应符合GB/T18672-2014的规定。
- 3.1.6 平阴重瓣红玫瑰：应符合GB/T19696-2008的规定。
- 3.1.7 玫瑰酱：应符合Q/SSYM 0003S-2022企业标准的规定。
- 3.1.8 人参：应符合GB/T 19506-2009的规定，五年及五年以下人工种植。
- 3.1.9 燕窝：应符合GH/T1092-2014的规定。
- 3.1.10 黄酒：应符合GB/T 13662的规定。
- 3.1.11 冰糖：应符合GB/T35883-2018的规定。
- 3.1.12 高麦芽糖浆：应符合GB/T 20883-2017的规定。
- 3.1.13 麦芽糊精：应符合GB/T 20882.6-2021的规定。
- 3.1.14 木糖醇：应符合GB/T1886.234-2016的规定。
- 3.1.15 黑糖：应符合QB/T 5467-2013轻工业标准的规定。
- 3.1.16 姜粉：应符合NY/T 1073-2006农业行业标准的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官指标

项目	要求	检验方法
色泽	棕褐色至黑色，切片面可见散在黄白色核桃仁	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下，观察色泽、组织状态、杂质。闻其气味，品其滋味。
组织形态	片状，无霉变	
滋味及气味	具有产品应有的滋味及气味，无酸败、霉味及其他异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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
水分/（g/100g）	≤ 18.0	GB 5009.3

蛋白质 / (g/100g)	≥	20.0	GB 5009.5
酸价 (以脂肪计) (KOH) / (mg/g)	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计) / (g/100g)	≤	0.25	GB 5009.227

3.4 污染物限量

污染物限量应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	限 量	检验方法
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	0.16	GB 5009.12
总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	0.3	GB 5009.11

3.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合表 4 的规定。

表 4 真菌毒素限量

项 目	限 量	检验方法
黄曲霉毒素 B ₁ / (ug/kg)	5.0	GB 5009.22

3.6 农药最大残留限量

农药最大残留限量应符合表 5 的规定。

表 5 农药最大残留限量

项 目	限 量	检验方法
六六六 / (mg/kg)	0.1	GB/T 5009.19
滴滴涕 / (mg/kg)	0.1	GB/T 5009.19

3.7 微生物指限量

3.7.1 微生物限量应符合表 6 的规定。

表 6 微生物限量

项目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/g）	5	1	10 ³	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/g）	5	1	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌/（CFU/g） ≤	25				GB 4789.15
样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。					

3.7.2 致病菌限量应符合表 7 的规定。

表 7 致病菌限量

项目	采样方案 a 及限量 (以 CPU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行					

3.8 净含量

符合国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》要求。净含量检测按 JJF 1070 规定进行。

3.9 食品添加剂

3.9.1 食品添加剂的质量应符合相关食品安全国家标准及规定。

3.9.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB2760 及相关公告的规定。

3.10 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一班次、同一生产线、同一品种、同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一规格、同一批次的产品中随机抽取样品。抽样基数不少于 25kg, 随机抽样至少 2kg (至少 30 个最小独立包装)。样品分成 2 份, 1 份用于检验, 1 份备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品必须经生产企业质量部门按本标准规定的方法检验, 检验合格后方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目包括: 感官指标、水分、蛋白质、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、净含量。

5.4 型式检验

型式检验项目包括本标准要求规定的的全部项目。型式检验每半年进行一次, 有下列情况之一时亦应进行:

- a) 产品定型投产时;
- b) 更换主要设备时;
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- d) 原料产地或供货商发生变化时;
- e) 停产半年以上恢复生产时;
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

5.5 判定规则

5.5.1 所检项目全部符合本标准, 判定为合格品。

5.5.2 检验结果中如果微生物指标不符合本标准, 判定该批产品不合格品, 不得复检。

5.5.3 除微生物指标外的其他检验项目如不符合本标准时, 允许对该批次产品留样复检。

复检结果仍不符合本标准, 判定该批产品为不合格品。

6 标识、包装、贮存、运输、保质期

6.1 标志

6.1.1 产品的预包装标志应符合 GB 7718、GB 28050、及相关规定。

6.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 包装材料应符合 GB 9683 的要求。

6.2.2 包装箱应符合 GB/T 6543 要求。

6.3 运输

应符合 GB 31621 的规定。

6.4 贮存

应符合 GB 31621 的规定。

6.5 保质期

在上述贮运条件下，产品自生产之日起，保质期为 12 个月。

