

# 湖南东健药业有限公司企业标准

Q/HDJY 0006S-2024

## 阿胶块

湖南省卫生健康委员会  
食品安全企业标准备案专用章  
备案号: 4329595-2024  
备案日期: 2024年5月6日

2024-03-25 发布

2024-04-25 实施

湖南东健药业有限公司 发布



湖  
食  
品

## 前 言

本标准依据 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写规则》进行格式编写。

本标准由湖南东健药业有限公司提出。

本标准起草单位：湖南东健药业有限公司。

本标准由湖南东健药业有限公司负责解释。

本标准主要起草人：罗丽云、唐永红、武雅婷。

本标准有效期三年。

# 阿胶块

## 1 范围

本标准规定了阿胶块的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以驴皮为原料，以黄酒、冰糖、大豆油为辅料，添加或不添加食品添加剂，经挑选、浸泡、清洗、煎煮、过滤、浓缩、冷冻、切块、晾干、包装等工艺生产而成的阿胶块。

## 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 2726	食品安全国家标准 熟肉制品
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
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 4789.30	食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.4	食品安全国家标准 食品中灰分的测定
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
GB 5009.123	食品安全国家标准 食品中铬的测定
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 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/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
GB 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

《中华人民共和国药典》

国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

## 3 要求

### 3.1 原辅料要求

#### 3.1.1 驴皮：

可使用的原料：经检验合格的驴皮。

禁止使用的原料：

- a) 制革厂鞣制后的任何废料；
- b) 无检验合格证明的驴皮；

c) 经有害物处理过或使用苯等有机溶剂进行脱脂的驴皮。

3.1.2 原辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

### 3.2 感官指标

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项目	指标	检验方法
色泽	棕褐色至黑褐色	将样品置于洁净的白色搪瓷皿中,在自然光线下用肉眼观察其色泽、组织形态和杂质,嗅其气味,辨其滋味
滋味与气味	具有产品应有的气味和滋味,无刺激、酸败及其他异味	
组织形态	块状,无霉变	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

### 3.3 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)	≤ 15.0	GB 5009.3
灰分/(g/100g)	≤ 2.0	GB 5009.4
水不溶物/(g/100g)	≤ 2.0	《中华人民共和国药典》

### 3.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅(pb)/(mg/kg)	≤ 0.3	GB 5009.12
总砷(As)/(mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.11
铬(Cr)/(mg/kg)	≤ 0.9	GB 5009.123

### 3.5 微生物限量

应符合表 4 的规定。

表 4 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
霉菌和酵母菌/(CFU/g) ≤	50				GB 4789.15

a 样品的采样按 GB 4789.1 执行。

### 3.6 致病菌限量

应符合表 5 的规定。

表 5 致病菌限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—	GB 4789.30
金黄色葡萄球菌	5	0	0	—	GB 4789.10

a 样品的采样按 GB 4789.1 执行。

### 3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂的质量应符合相关食品安全国家标准及规定。

3.7.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 的规定及卫健委关于食品添加剂的规定。

### 3.8 净含量及允许短缺量

按国家市场监督管理总局令第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。净含量检测按 JJF 1070 规定的方法执行。

### 3.9 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的要求。

## 4 检验规则

### 4.1 组批

同一生产日期、同一投料、同一班次、同一生产线，包装完好的产品为一批。

### 4.2 抽样

每批次产品随机抽取试样 600g，分成二份。一份检验，一份复验。

### 4.3 出厂检验

4.3.1 出厂检验项目包括：感官指标、净含量、水分、灰分、水不溶物、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母菌。

4.3.2 每批产品应进行出厂检验，检验合格后方可出厂。

### 4.4 型式检验

本标准技术要求中规定的所有项目为型式检验项目。型式检验每半年进行一次，当出现下列情况之一时亦进行型式检验：

- 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) 停产三个月以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

### 4.5 判定规则

除微生物指标外，检验项目如不符合本标准时，对留样进行复验。复验结果仍有一项不合格，判定该批产品为不合格。微生物指标不符合本标准时，判定该批产品为不合格品不得复检。

## 5 标志、包装、运输、贮存

### 5.1 标志

5.1.1 标签应符合 GB7718、GB28050 及相关的规定。

5.1.2 运输储运图示标志符合 GB/T 191 的规定。

### 5.2 包装

5.2.1 包装符合 GB 4806.7、GB/T 28118 的规定。

5.2.2 包装箱应符合 GB/T 6543 要求。

### 5.3 运输

应符合 GB 31621 的规定。

### 5.4 贮存

应符合 GB 31621 的规定。

### 5.5 保质期

在上述贮运条件下，保质期为 36 个月。

