



# Q/DG

## 山东东阿古胶阿胶系列产品有限公司企业标准

Q/DG 0019S-2020

代替 Q/DG 0019S-2018

---

企业标准信息公共服务平台  
公开  
2021年05月10日 14点11分

### 即食阿胶糕

企业标准信息公共服务平台  
公开  
2021年05月10日 14点11分

2020-04-02 发布

2020-04-30 实施

山东东阿古胶阿胶系列产品有限公司 发布



企业标准信息公共服务平台  
公开 2021年05月10日 14点11分

企业标准信息公共服务平台  
公开 2021年05月10日 14点11分



/DG 0019S-2020

## 前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准严格按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。

本标准由山东东阿古胶阿胶系列产品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：雷庆涛、陈英君。

本标准自发布之日起有效期限 3 年，到期复审。

企业标准信息公共服务平台  
2021年05月10日 14点11分

企业标准信息公共服务平台  
公开  
2021年05月10日 14点11分



企业标准信息公共服务平台  
公开 2021年05月10日 14点11分

企业标准信息公共服务平台  
公开 2021年05月10日 14点11分



# 即食阿胶糕

## 1 范围

本标准规定了即食阿胶糕的技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以黑芝麻、核桃仁、阿胶、黄酒为主要原料，添加或不添加冰糖、木糖醇、低聚木糖、麦芽糖浆、麦芽糊精、白砂糖、枸杞子、南瓜子、腰果、杏仁、巴旦木、大枣、水果干制品（蔓越莓干、蓝莓干）、龙眼肉、花生仁、松花粉、玛咖粉、人参（人工种植）、葡萄干、莲子、黄精（黄精粉）、百合、重瓣红玫瑰、玫瑰酱、薄荷、桂花、菊花、栀子、金银花等药食同源食材或普通食品原料或新食品原料为辅料，经原料前处理、称量、配料、熬制、成型、凝糕、切糕、真空包装等工序制成的即食阿胶糕。

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，仅所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 2762 食品安全国家标准 食品污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留量
- GB/T 317 白砂糖
- GB 1886.234 食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇
- 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
- 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 食品过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品酸价的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6388 运输包装收发货标志
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB/T 10782 蜜饯通则
- GB/T 13662 黄酒
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
- GB/T 20884 麦芽糊精
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则



/DG 0019S-2020

GB/T 20883 高麦芽糖浆

GB/T 20977 糕点通则

GB 29221 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

GB/T 35545 低聚木糖

GH/T 1030 松花粉

GB/T 35883 冰糖

NY/T 705 无核葡萄干

NY/T 1184 红枣粉

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

原卫生部公告 2008 年 12 号 库拉索芦荟凝胶

原卫生部公告 2011 第 13 号

原卫生部公告 2012 年 17 号 人参（人工种植）

国家质量监督检验检疫总局[2005]第 75 号令 《定量包装商品计量监督管理办法》

《中华人民共和国药典》一部

鲁食药监食生[2014]106 的规定

### 3 产品分类

3.1 按主要配料原料的不同分为：辅料+即食阿胶糕

3.2 按添加含糖原料分为：含糖型及低糖型

### 4 技术要求

#### 4.1 原料要求

##### 4.1.1 阿胶

阿胶应符合《中华人民共和国药典》一部或国家食品药品监督管理局审批的保健食品批件技术要求规定。

4.1.2 黑芝麻、核桃仁、枸杞子、大枣、龙眼肉、玫瑰花、莲子、黄精（黄精粉）、薄荷、百合、菊花、栀子、金银花、人参（人工种植）

应符合《中华人民共和国药典》一部的规定，人参（人工种植）还应符合卫生部公告 2012 年第 17 号的规定。

##### 4.1.3 白砂糖

应符合 GB/T 317 的规定。

##### 4.1.4 杏仁、花生仁、南瓜子、腰果、巴旦木

应符合 GB 19300 的规定。

##### 4.1.5 水果干制品（蔓越莓干、蓝莓干）

应符合 GB/ 10782 的规定。

##### 4.1.6 葡萄干

应符合 NY/T 705 的规定。

##### 4.1.7 桂花

应干燥、无霉变；符合 GB2762、GB2763 的规定。

##### 4.1.8 冰糖

应符合 GB/ T 35883 的规定

##### 4.1.9 木糖醇

应符合 GB 1886.234 的规定。



## 4.1.10 黄酒

应符合 GB/T 13662 的规定。

## 4.1.11 低聚木糖

应符合 GB/T 35545 的规定，

## 4.1.12 高麦芽糖浆

应符合 GB/T 20883 的规定。

## 4.1.13 麦芽糊精

应符合 GB/T 20884 的规定。

## 4.1.14 玫瑰酱

应符合 GB/T 10782 的规定。

## 4.1.15 玛咖粉

应符合卫生部公告 2011 第 13 号公告的规定。

## 4.1.16 松花粉

应符合 GH/ T1030 的规定。

## 4.1.17 红枣粉

应符合 NY/T 1884 的规定。

## 4.1.18 库拉索芦荟凝胶

应符合原卫生部 2008 第 12 号公告要求和 QB/T2489 的规定。

## 4.1.19 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

## 4.2 生产工艺

原料验收→前处理→称量→配料→熬制→成型→切糕→真空包装→检验→入库。

## 4.3 感官指标

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项目	指标
色泽	黑褐色，有光泽
滋味及气味	具有阿胶及其它原辅料特有的混合香气及气味，味甜，无异味
组织及形态	带果仁的块状有韧性，外形整齐，表面细腻，具有该品种应有的形态及特性。
杂质	无肉眼可见的外来杂质

## 4.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标
总糖/(g/100g)	≥5.0 (有糖型)      0.5 ~5.0 (低糖型)
水分/(g/100g) ≤	20.0
蛋白质/(g/100g) ≥	10.0
铅(以计 Pb 计)/(mg/kg) ≤	0.5
总砷(以 As 计)/(mg/kg) ≤	0.5
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g) ≤	5



/DG 0019S-2020

过氧化值( (以脂肪计) )/ (g/100g) ≤	0.25
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> / (ug/kg) ≤	5

#### 4.5 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
菌落总数 (CFU/g)	5	2	1x10 <sup>4</sup>	5x10 <sup>4</sup>
大肠菌群 ((CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>
霉菌及酵母 (CFU/g) ≤	50			
沙门氏菌	5	0	0/25g	---
金黄色葡萄球菌	5	1	10 CFU	1000 CFU

备注:n 为同一批产品应采集的样品件数, c 成为最大可允许超出 m 值得样品数;m 为微生物项目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。  
样品的采集与处理均按 GB4789.1 执行。

#### 4.6 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

#### 5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 及鲁食药监食生[2014]106 号的规定。

#### 6 检验方法

##### 6.1 感官检验

正常光线和室温条件下观察其组织形态、色泽、品尝其滋味。

##### 6.2 理化检验

##### 6.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

##### 6.2.2 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

##### 6.2.3 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

##### 6.2.4 砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

##### 6.2.5 酸价、过氧化值

按 GB 5009.227、 GB 5009.229 规定的方法测定。

##### 6.2.6 黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>

按 GB 5009.22 规定的方法测定。

##### 6.2.7 总糖

按 GB/T 20977 规定的方法测定。

#### 6.3 微生物检验

##### 6.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。





### 6.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法检验。

### 6.3.3 霉菌、酵母菌

按 GB 4789.15 规定的方法检验。

### 6.3.4 致病菌

按 GB 4789.4、GB 4789.10 规定的方法检验。

### 6.5 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法进行。

## 7 检验规则

### 7.1 组批

同一班次，同一条生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批。

### 7.2 抽样

批量在 100 箱以下，随机抽取 4 箱，每箱取样 2 盒，其中 6 盒用于检验，其余 2 盒留样备查。

### 7.3 检验

#### 7.3.1 出厂检验

##### 7.3.1.1 检验项目

包括感官指标、产品标签标识、净含量、水分、蛋白质、菌落总数、霉菌及酵母和大肠菌群。

##### 7.3.1.2 产品出厂

每批产品须经厂质量检验部门检验合格并签发质量合格证方可出厂。

#### 7.3.2 型式检验

7.3.2.1 正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时必须进行：

- 新产品投产前；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- 更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时；
- 停产半年及以上，再恢复生产时；
- 国家质量技术监督机构提出进行型式检验要求时。

7.3.2.2 检验项目为本标准的规定的全部项目。

### 7.4 判定规则

7.4.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

7.4.2 微生物指标如有一项不符合要求，即判该批产品为不合格。其他项目如有一项以上(含一项)不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。

## 8 标志、包装、运输、贮存

### 8.1 标志

产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191、GB/T 6388 的规定，标签及说明书应符合 GB 7718、GB 28050 相应要求的规定及卫生部关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（2012 年 第 17 号）加入人参的产品标签及说明书应表明孕妇、哺乳期妇女及 14 周岁以下儿童不宜食用，标签、说明书中应当标注不适宜人群和食用限量；每人每天食用人参量不应大于 3 克，该产品人参含量及每日食用该产品最大限量。

### 8.2 包装



/DG 0019S-2020

- 2.1 产品内包装材料应符合 GB 9683 的规定。
- 8.2.2 产品外包装为瓦楞纸箱，应符合GB/T 6543的规定。
- 8.2.3 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异气味,便于装卸、仓储和运输。
- 8.3 运输
  - 8.3.1 产品运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。
  - 8.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。
- 8.4 贮存
  - 8.4.1 产品应贮存在阴凉、通风、干燥的成品库中，离地离墙存放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。
  - 8.4.2 产品在本标准规定的条件下运输贮存，保质期为12个月。

企业标准信息公共服务平台  
公开  
2021年05月10日 14点11分