



# Q/DGE

## 山东东阿古胶阿胶系列产品有限公司企业标准

Q/DGE 0002S-2021

代替Q/DGE 0002S-2020

企业标准信息公共服务平台  
公开  
2021年08月29日 18点16分

### 古胶牌阿胶核桃黑芝麻糕

企业标准信息公共服务平台  
公开  
2021年08月29日 18点16分

2021-08-26 发布

2021-08-28 实施

山东东阿古胶阿胶系列产品有限公司 发布



/DGE 0002S-2021

## 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：陈英君。

本标准自发布之日起有效期限3年，到期复审。



# 古胶牌阿胶核桃黑芝麻糕

## 1 范围

本标准规定了本公司生产的保健食品古胶牌阿胶核桃黑芝麻糕的技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输与贮存。

本标准适用于以阿胶、核桃仁、黑芝麻、冰糖、黄酒、麦芽糊精为主要原料制成的保健食品，本品经动物实验评价，具有增强免疫力的保健功能。

## 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
- GB4789.1 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 5009.4 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 5009.13 食品安全国家标准 食品中铜的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- 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 10004 包装用塑料复合膜、袋、干法复合、挤出复合
- 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 16740 食品安全国家标准 保健食品
- GB 17405 保健食品良好生产规范
- GB/T 20884 麦芽糊精
- GB/T 35883 冰糖
- 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》一部 阿胶、核桃仁、黑芝麻



/DGE 0002S-2021

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》

### 3 技术要求

#### 3.1 原料要求

##### 3.1.1 阿胶、核桃仁、黑芝麻

应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

##### 3.1.2 黄酒

应符合 GB /T13662 的规定。

##### 3.1.3 麦芽糊精

应符合 GB/T 20884 的规定。

##### 3.1.4 冰糖

应符合 GB/T 35883、GB 13104 的规定

##### 3.1.5 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

#### 3.2 生产工艺

原料验收→前处理→配料→熬制→凝糕→切糕→真空包装→检验→入库。

#### 3.3 感官指标

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项目	指标
色泽	黑色，有光泽
滋味及气味	具有阿胶、核桃仁、黑芝麻的复合香味及滋味，味甜，无异味
组织及形态	块状、有韧性，大小均匀，黑芝麻、核桃仁均匀分散
杂质	无正常视力可见外来异物

#### 3.4 保健功能

增强免疫力

#### 3.5 鉴别

按《中华人民共和国药典》2010 年版一部中“阿胶”项下“鉴别”规定的方法鉴别。

#### 3.6 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标
水分/(g/100g)	≤ 20.0
灰分/(g/100g)	≤ 5.0
酸价(以脂肪计) (KOH)/(mg/g)	≤ 4.0
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25
铅(以计 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 2.0
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 1.0
总汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	≤ 0.2
镉(以 Cd 计)/(mg/kg)	≤ 0.3
铜(以 Cu 计)/(mg/kg)	≤ 10.0



黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> / (ug/kg)	≤	5.0
--------------------------------	---	-----

### 3.7 微生物指标

应符合表 3 的规定

表 3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数/ (cfu/g) ≤	30000
大肠菌群/ (MPN/g) ≤	0.92
霉菌和酵母/ (cfu/g) ≤	50
沙门氏菌 ≤	0/25g
金黄色葡萄球菌 ≤	0/25g

### 3.8 标志性成分含量测定

应符合表 4 的规定

表 4 标志性成分指标

项 目	指 标
L-羟脯氨酸(按干品计)/(g/100g) ≥	1.6
甘氨酸(按干品计)/(g/100g) ≥	4.0
丙氨酸(按干品计)/(g/100g) ≥	1.4
L-脯氨酸(按干品计)/(g/100g) ≥	2.0

### 3.9 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。

### 4 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881、GB17405 的规定。

### 5 检验方法

#### 5.1 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。

#### 5.2 鉴别

甘氨酸薄层鉴别应符合规定。

#### 5.3 理化检验

##### 5.3.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

##### 5.3.2 灰分

按 GB 5009.4 规定的方法测定。

##### 5.3.3 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

##### 5.3.4 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

##### 5.3.5 铜



/DGE 0002S-2021

按 GB 5009.13 规定的方法测定。

#### 5.3.6 镉

按 GB 5009.15 规定的方法测定。

#### 5.3.7 总汞

按 GB 5009.17 规定的方法测定。

#### 5.3.8 黄曲霉毒素

按 GB 5009.22 规定的方法测定。

#### 5.3.9 酸价、过氧化值

按 GB 5009.227 和 GB5009.229 规定的方法测定。

#### 5.4 标志性成分及含量

L-羟脯氨酸、甘氨酸、丙氨酸、L-脯氨酸

按《中华人民共和国药典》2015 年版一部中“阿胶”项下“含量测定”的方法测定。

#### 6. 微生物检验

##### 6.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

##### 6.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法检验。

##### 6.3. 霉菌、酵母

按 GB 4789.15 规定的方法检验。

##### 6.4 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，每箱取样盒板，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、净含量、水分、灰分、菌落总数、霉菌及酵母和大肠菌群、标志性成分。

###### 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的规定，标签应符合保健食品批件、GB16740及相应要求的规定。

#### 8.2 包装

8.2.1 产品内包装材料应符合 GB 9683 或 GB /T 10004 的规定。

8.2.2 产品外包装为瓦楞纸箱,外包装箱应符合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24个月。