



Q/DG

山东东阿古胶阿胶系列产品有限公司企业标准

Q/DG 0011S-2020

代替 Q/DG 0011S-2018

企业标准信息公共服务平台
公开
2021年04月22日 15点44分

阿胶糕

企业标准信息公共服务平台
公开
2021年04月22日 15点44分

2020-01-03 发布

2020-01-10 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04月22日 15点44分

企业标准信息公共服务平台
公开 2021年04月22日 15点44分



/DG 0011S-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：陈英君、雷加同、刘栋栋。

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
公开
2021年04月22日 15点44分



阿胶糕

1 范围

本标准规定了阿胶糕的产品分类、技术要求、食品添加剂、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（添加量 $\geq 10\%$ ）、黄酒为主要原料，添加或不添加麦芽糊精、麦芽糖浆、冰糖、木糖醇、白砂糖、枸杞子、水果干制品（蔓越莓、蓝莓干）、花生仁、人参（人工种植）、葡萄干、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、鸡内金、麦芽、昆布、枣（红枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑葚、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、蜈蚣、乌鞘蛇、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷（或食品添加剂薄荷精油）、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、库拉索芦荟凝胶、蜂蜜、蜂王浆冻干粉、蜂花粉、蜂王幼虫冻干粉、桂花、茉莉花、燕窝、阿胶低聚肽、玛咖、雪莲培养物、可可粉、果酱、玫瑰酱、等药食同源及普通食材、新资源食品等为辅料，经原料前处理、称量、配料、熬制、凝糕、切糕、真空包装等工序制成的阿胶糕。

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/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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留量
- GB 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 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定
- 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 食品中过氧化值的测定
- 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



/DG 0011S—2020

- GB/T 5835 干制红枣
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 8319 食品添加剂 亚洲薄荷素油
GB 9683 符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 14963 蜂蜜
GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB/T 20706 可可粉
GB/T 20883 麦芽糖
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
GB/T 21532 蜂王浆冻干粉
GB/T 22474 果酱
GB 31636 蜂花粉
GB/T 34780 蜂王幼虫冻干粉
NY/T 705 无核葡萄干
GH/T 1092 燕窝质量等级
QB/T 1173 单晶体冰糖
QB/T 1174 多晶体冰糖
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
Q/PPK 0004S 雪莲培养物 大连普瑞康生物技术有限公司企业标准
QB/T 2489 食品原料用芦荟制品
原卫生部公告2008年12号 库拉索芦荟凝胶
原卫生部公告2011年第13号 玛咖粉
原卫生部公告2012年17号 人参（人工种植）
原卫生部2010年第9号公告（雪莲培养物）
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》

3 产品分类

3.1 按主要配料原料的部同分为：

原味型阿胶糕（原味减糖型）；巧克力型阿胶糕；玫瑰型阿胶糕；桂圆型阿胶糕；红枣型阿胶糕；枸杞型阿胶糕；莲子型阿胶糕；薄荷（清凉）型阿胶糕；蔓越莓型阿胶糕；枸杞、红枣型阿胶糕；红枣玫瑰型阿胶糕；复合型阿胶糕；蓝莓型阿胶糕；桂花型阿胶糕；莲子百合型阿胶糕；燕窝型阿胶糕；雪莲型阿胶糕；人参型阿胶糕。

3.2 按添加含糖原料分为：

有糖型（添加冰糖、白砂糖、或麦芽糖浆）、低糖型（添加木糖醇）、减糖型。

4 技术要求



4.1 原料要求

4.1.1 黑芝麻、核桃仁、枸杞子、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小茴、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、鸡内金、麦芽、昆布、枣（红枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑葚、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、蝮蛇、乌鞘蛇、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、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。

4.1.2 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

4.1.3 花生仁

应符合GB 19300的规定。

4.1.4 水果干制品（蔓越莓干、蓝莓干）

应符合GB/T 10782 蜜饯通则。

4.1.5 葡萄干

应符合NY/T 705 的规定。

4.1.6 桂花、茉莉花

应干燥、无霉变；符合GB 2762、GB 2763的规定。

4.1.7 红枣

应符合GB/T 5835的规定。

4.1.8 冰糖

应符合QB/T 1173、QB/T1174的规定。

4.1.9 木糖醇

应符合GB 1886.234的规定。

4.1.10 蜂蜜

应符合GB 14963 的规定。

4.1.11 薄荷精油

应符合GB 8319 食品添加剂 亚洲薄荷素油的规定

4.1.12 麦芽糊精

应符合GB/T 20884的规定

4.1.13 黄酒

应符合GB/T 13662的规定

4.1.14库拉索芦荟凝胶

应符合原卫生部2008第12号公告要求和QB/T 2489 的规定

4.1.15 可可粉

应符合GB/T 20706 的规定

4.1.16 雪莲培养物



/DG 0011S—2020

雪莲培养物是采用植物细胞培养的方法，选取菊科植物雪莲。离体组织通过脱分化形成的愈伤组织作为继代种子，给予一定条件进行继代培养而获得的紫红色团块状果粒，经干燥粉碎得到的粉末。质量要求：鲜艳的紫红色，团粒状，有独立的单元结构，疏松，易分离，无染菌，符合Q/PPK0004S及“中华人民共和国卫生部2010年第9号公告”的规定。

4.1.17 燕窝

应符合GH/T T1092 的规定。

4.1.18 玫瑰酱（重瓣红玫瑰）

应符合DB 37/T 765 的规定。

4.1.19 蜂花粉

应符合GB 31636 的规定。

4.1.20 蜂王幼虫冻干粉

应符合GB/T 34780 的规定。

4.1.21 蜂王浆冻干粉

应符合GB/T 21532 的规定。

4.1.22 阿胶低聚肽

将阿胶用蛋白酶酶解后干燥成粉状，水分≤8.0g/100g；应符合GB 2762、GB 2763及山东东阿阿胶阿胶系列产品有限公司 Q/DGE 0030S 阿胶低聚肽标准的规定。

4.1.23 玛咖

应符合DBS 53/001 玛咖干制品标准规定。

4.1.24 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
香气	具有阿胶、核桃仁、黑芝麻的复合香气
原味型 原味（减糖型）	具有阿胶、核桃仁、黑芝麻的香味及气味，味甜。无异味
巧克力型	具有巧克力可可粉特有的香味及气味，并含有阿胶、核桃仁、黑芝麻的复合香味及气味，味甜。无异味
玫瑰型	具有玫瑰花特有香味及气味，并含有阿胶、核桃仁、黑芝麻的复合香味及气味，味甜。无异味
红枣型	具有红枣特有香味及气味，并含有阿胶、核桃仁、黑芝麻的复合香味及气味，味甜。无异味
桂圆型	具有桂圆特有香味及气味，并含有阿胶、核桃仁、黑芝麻的复合香味及气味，味甜。无异味
枸杞型	具有枸杞特有香味及气味，并含有阿胶、核桃仁、黑芝麻的复合香味及气味，味甜。无



口味		异味
	莲子型	具有莲子特有香味及气味，并含有阿胶、核桃仁、黑芝麻的复合香味及气味，味甜。无异味
	薄荷（清凉型）	具有薄荷清凉特有香味及气味，并含有阿胶、核桃仁、黑芝麻的复合香味及气味，味甜。无异味
	蔓越莓型	具有蔓越莓特有香味及气味，并含有阿胶、核桃仁、黑芝麻的复合香味及气味，味甜。无异味
	枸杞大枣型	具有枸杞子、红枣的复合滋味及气味，并含有阿胶、核桃仁、黑芝麻的复合香味及气味，味甜。无异味
	红枣玫瑰型	具有红枣、玫瑰花的符合滋味及气味，并含有阿胶、核桃仁、黑芝麻的复合香味及气味，味甜。无异味
	复合型	具有红枣、枸杞子、玫瑰花、蔓越莓的复合滋味及气味，并含有阿胶、核桃仁、黑芝麻的复合香味及气味，味甜。无异味
	蓝莓型	具有蓝莓特有的香味及气味，并含有阿胶、核桃仁、黑芝麻的复合香味及气味，味甜。无异味
	桂花型	具有桂花所特有香味及气味，并含有阿胶、核桃仁、黑芝麻的复合香味及气味，味甜。无异味
	莲子百合型	具有莲子、百合的复合滋味及气味，并含有阿胶、核桃仁、黑芝麻的复合香味及气味，味甜。无异味
	燕窝型	具有燕窝特有香味及气味，并含有阿胶、核桃仁、黑芝麻的复合香味及气味，味甜。无异味
	雪莲型	具有雪莲所特有香味及气味，并含有阿胶、核桃仁、黑芝麻的复合香味及气味，味甜。无异味
	人参型	具有人参所特有的香味及气味，并含有阿胶、核桃仁、黑芝麻的复合香味及气味，味甜。无异味
组织状态	块状有韧性，大小均匀，黑芝麻、核桃仁均匀分散在糕中	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

4.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标



/DG 0011S—2020

项目	指标		
	总糖/ (g/100g) (以蔗糖计)	≥5.0 (有糖型)	≥0.5~≤5.0 (低糖型)
水分/ (g/100g) ≤	20.0		
蛋白质/ (g/100g) ≥	15		
铅 (以Pb计) / (mg/kg) ≤	0.5		
总砷 (以As计) / (mg/kg) ≤	0.3		
酸价 (以脂肪计) (KOH) / (mg/g) ≤	5		
过氧化值 (以脂肪计) / (g/100g) ≤	0.25		
黄曲霉毒素B ₁ / (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	指 标
菌落总数/ (CFU/g) ≤	10000
大肠菌群/ (MPN/g) ≤	30
霉菌/酵母 (CFU/g) ≤	100
沙门氏菌 ≤	0/25g
金黄色葡萄球菌 ≤	0/25g

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 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 砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

6.2.4 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定

6.2.5 酸价、过氧化值

按 GB 5009.229、GB 5009.227 规定的方法测定。

6.2.6 黄曲霉毒素 B₁



按 GB 5009.22 规定的方法测定

6.2.7 总糖

按照 GB 5009.8 第二法测定。

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 霉菌及酵母

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。

6.3.5 净含量检验

按JJF 1070规定的方法进行检验。

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、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 正常生产时每一年进行一次，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



/DG 0011S—2020

产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定，标签应符合GB 7718、GB 28050规定及卫生部关于批准人参（人工种植）、玛咖为新资源食品的公告中加入人参、玛咖的产品中标签及说明书应标明标注不适宜人群和食用限量：人参（孕妇、哺乳期妇女、14周岁以下儿童）、玛咖（婴幼儿、哺乳期妇女、孕妇）不宜食用，人参每人每天食用量不应大于3克，玛咖每人每天食用量不得大于25克的规定。

8.2 包装

8.2.1 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，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 在符合本标准规定的条件下，产品在标签标示日期内食用最佳。

企业标准信息公共服务平台
公开
2021年04月22日 15点44分