



Q/DG

山东东阿古胶阿胶系列产品有限公司企业标准

Q/DG 0012S-2020

企业标准信息公共服务平台
公开
2020年07月24日 18点24分

阿胶蜂蜜膏

企业标准信息公共服务平台
公开
2020年07月24日 18点24分

2020-01-30 发布

2020-01-31 实施

山东东阿古胶阿胶系列产品有限公司 发布



/DG 0012S-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。

本标准附录 A 为规范性附录。

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
公开
2020年07月24日 18点24分



阿胶蜂蜜膏

1 范围

本标准规定了阿胶蜂蜜的技术要求、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。

本标准适用于以蜂蜜、麦芽糖浆、阿胶（阿胶添加量 $\geq 8.0\%$ ）为主要原料，并经化蜜、化胶、过滤、浓缩、分装、热压灭菌、包装等工序制成的甜度适中的阿胶蜂蜜膏。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
- 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 5009.13 食品安全国家标准 食品中铜的测定
- GB 5009.14 食品安全国家标准 食品中锌的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- 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 14963 食品安全国家标准 蜂蜜
- GB/T 18932.22 蜂蜜中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖含量的测定方法 液相色谱示差折光法
- GB/T 20883 麦芽糖浆
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- QB/T 4594 玻璃容器 食品罐头瓶
- 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 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 蜂蜜

应符合 GB 14963 的规定。

3.1.2 麦芽糖浆

应符合 GB/T 20883 的规定。



DG 0012S-2020

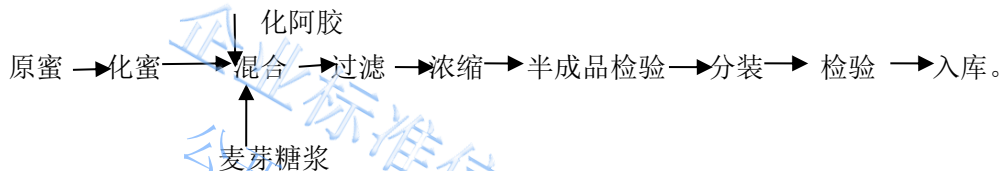
1.3 阿胶

应符合《中华人民共和国药典》或符合国家行政主管部门批准的保健食品技术要求的规定。

3.1.4 加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

3.2 生产工艺



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	呈半透明琥珀色，有光泽
滋味及气味	具有阿胶、蜂蜜特有的香甜味、无异味
组织及形态	均一稳定，无异物无沉淀
杂质	无肉眼可见外来杂质

3.4 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)	≤ 45.0
蛋白质/(g/100g)	≥ 5.0
果糖和葡萄糖含量/(g/100g)	≥ 10
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 1.0
锌(以 Zn 计)/(mg/kg)	≤ 25

3.5 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)	≤ 1000
大肠菌群/(MPN/g)	≤ 0.30
霉菌/(CFU/g)	≤ 100
嗜渗酵母/(CFU/g)	≤ 100
沙门氏菌	≤ 0/25g
志贺氏菌	≤ 0/25g
金黄色葡萄球菌	≤ 0/25g

3.6 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。

4 食品添加剂



- 4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。
- 4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及卫生部关于食品添加剂公告的规定。
- 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 进行测定。
 - 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 铜
按 GB 5009.13 规定的方法测定。
 - 6.2.6 锌
按 GB 5009.14 规定的方法测定。
 - 6.2.7 果糖和葡萄糖
按 GB/T 18932.22 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
按 GB 4789.15 中规定的方法检验。
 - 6.3.4 嗜渗酵母
按附录 A 方法进行检测。
 - 6.3.5 致病菌
按 GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10. 规定的方法检验。
- 6.4 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 6 箱，每箱取样 2 瓶，其中 8 瓶用于检验，其余 4 瓶留样备查。
 - 7.3 检验



DG 0012S-2020

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的规定，标签应符合GB 7718、GB 28050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QB/T 4594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24个月。



附录A
(规范性附录)
嗜渗酵母计数

A.1 设备和材料

除微生物实验室常规灭菌及培养设备外,其他设备和材料如下:

- A.1.1 恒温培养箱:25℃±1℃
- A.1.2 冰箱:2℃~5℃。
- A.1.3 均质器及无菌均质袋、均质杯或灭菌乳钵。
- A.1.4 天平:感量0.1g。
- A.1.5 无菌试管:18mm×180mm
- A.1.6 无菌吸管:1mL(具0.01mL刻度),10mL(具0.1mL刻度),或微量移液器及吸头
- A.1.7 无菌锥形瓶:500mL,250mL
- A.1.8 无菌培养皿:直径90mm。
- A.1.9 无菌L型涂布棒:玻璃、塑料或者不锈钢材料制成,棒体直径不应大于2mm。
- A.1.10 显微镜:10×~100×。

A.2 培养基和试剂

A.2.1 30%葡萄糖溶液(pH6.5±0.5)

A.2.1.1 成分

无水葡萄糖	30.0g
蒸馏水	100mL

A.2.1.2 制法

称量适量葡萄糖,溶解在蒸馏水中,必要时调节pH为6.4左右。分装后,115℃高压灭菌20min。

A.2.2 氯硝胺18%甘油(DG18)琼脂

A.2.2.1 成分

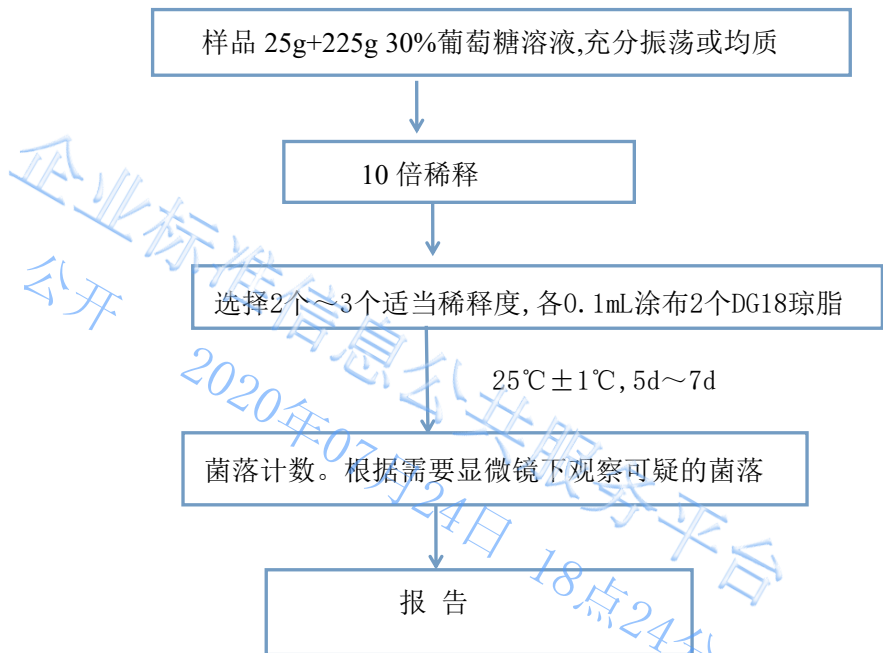
酪蛋白胨	5.0g
无水葡萄糖	10.0g
磷酸二氢钾	1.0
硫酸镁(MgSO ₄ ·H ₂ O)	0.5g
氯硝胺	0.002g
无水甘油	200 g
琼脂	15g
氯霉素	0.1g
蒸馏水	1000mL

A.2.2.2 制法

除氯霉素外,将全部成分加热煮沸至完全溶解,如有必要,调节pH为6.4左右。加入抗菌素,121℃高压灭菌15min,最终的pH应为5.6±0.2。灭菌后,立即在44℃~47℃水浴冷却至50℃以下,在每个灭菌平皿中倾注大约15mL~20mL培养基,放置在水平的台面上冷却固化备用。如有必要,可以放在36℃培养箱中过夜,使琼脂表面干燥无水珠,避光保存。

A.3 检验程序

嗜渗酵母检验程序见图A.1。



图A. 1嗜渗酵母检验程序图

A. 4 操作步骤

A. 4. 1 样品采集和保存

样品采集后,应尽可能及时检验。若不能及时检验,普通样品应置2℃~5℃冰箱保存,在24h内检验。冷冻样品应在45℃以下不超过15min或在2℃~5℃不超过18h解冻。

A. 4. 2 样品稀释

A. 4. 2. 1 取样

以无菌操作在天平上称取固体或液体检样25g,加入30%葡萄糖稀释液225g,用旋转刀片式均质器以8000min均质1min,或拍击式均质器拍击2min,制备成1:10的均匀稀释液。如无均质器,则将样品放入加有玻璃珠的无菌锥形瓶中,并充分振荡。

A. 4. 2. 2 梯度稀释

刀片式均质器以8000 r/min均质1min,或拍击式均质器拍击2min,制备成1:10的均匀稀释液。如无均质器,则将样品放入加有玻璃珠的无菌锥形瓶中,并充分振荡。

A. 4. 2. 2 梯度稀释

用灭菌吸管吸取1:10稀释液1mL,注入含有9mL30%葡萄糖稀释液的试管内,置于漩涡混悬仪上混匀,制备1:100的稀释液。另取1mL灭菌吸管,按前操作依次制备10倍递增稀释液,每递增稀释一次,换用1支1mL灭菌吸管。

A. 4. 3 涂布和培养

A. 4. 3. 1 根据对检样污染情况的估计,选择2个~3个连续的适宜稀释度,每个稀释度接种2个DG18琼脂平板。在充分混合稀释液之后,立即在每个平板表面接种0.1mL,接着用无菌的L型涂布棒进行充分的琼脂表面涂布。注意涂布棒下端不得触碰培养皿的侧缘。进行样品检验的同时,应同时在2个DG18琼脂平板表面接种0.1mL的稀释液作为空白对照。



4.3.2 接种完成后,尽快将全部平板置25℃±1℃恒温箱内避光培养。培养时勿翻转培养皿。为防止出现霉菌的过度蔓延生长掩盖了目标菌落,在培养48h后,即开始每日观察平板上面真菌生长情况。培养7d结束。

A.4.4 菌落计数

A.4.4.1 选择菌落数量在15~150之间的平板,计数菌落数量。

A.4.4.2 典型的嗜渗酵母在DG18琼脂平板上呈现为圆形、中心隆起、不透明、边缘整齐的菌落,直径1mm~2mm。必要时,可利用低倍显微镜直接观察平板上生长的菌落是否为细菌菌落。如出现霉菌菌落干扰时,不应计数丝状菌落。

A.4.5 报告

参照GB 47892的报告方式,以CFEU/g为单位报告样品中嗜渗酵母的数量。

企业标准信息公共服务平台
2020年07月24日 18点24分

企业标准信息公共服务平台
公开
2020年07月24日 18点24分