



# Q/DGE

## 山东东阿古胶阿胶系列产品有限公司企业标准

Q/DGE 0013S-2020

企业标准信息公共服务平台  
公开  
2020年07月16日 17点02分

### 阿胶膳食粉

企业标准信息公共服务平台  
公开  
2020年07月16日 17点02分

2020-03-31 发布

2020-04-01 实施

山东东阿古胶阿胶系列产品有限公司 发布



/DGE 0013S-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  
2020年07月16日 17点02分

企业标准信息公共服务平台  
公开  
2020年07月16日 17点02分



# 阿胶膳食粉

## 1 范围

本标准规定了阿胶膳食粉的分类、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。

本标准适用于以麦芽糊精、葡萄糖（或冰糖、红糖、黑糖、白砂糖、赤砂糖、木糖醇）、阿胶（添加量 $\geq 2\%$ ）为主要原料，添加莲子、芡实、薏苡仁、黑芝麻、枸杞子（粉）、茯苓、姜（生姜、干姜）、山药、红枣、大枣、栀子、白扁豆、桃仁、红豆、益智仁、桑葚、覆盆子、糯米、赤小豆、核桃仁、木瓜、甘草、白芷、白果、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、鸡内金、麦芽、昆布、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、枳椇子、砂仁、胖大海、香橼、香薷、桑叶、桔红、桔梗、荷叶、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薤白、藿香、食用黄明胶、人参（人工种植）、麦芽糊精、柠檬粉、红枣粉、枸杞粉、山药粉、豌豆粉、黑米粉其中的一种或几种为辅料，经原料处理、浓缩，干燥制粉或经原料处理、混合、包装等加工工艺制成的阿胶膳食粉。

## 2 规范性文件

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 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限量
- GB/T 317 白砂糖
- 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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 5835 干制红枣
- 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 7101 固体饮料卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 10789 饮料通则
- GB 12695 饮料企业良好生产规范



/DGE 0013S-2020

- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- 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/T 35883 冰糖
- NY/T 1884 中华人民共和国农业行业标准 绿色食品 果蔬粉
- DBS 41/009 食品安全地方标准 山药片(粉)
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局令(2005)第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》
- 国家质量监督检验检疫总局第102号令《食品标识管理规定》
- 《中华人民共和国药典》一部

### 3 产品分类

#### 3.1 阿胶栀子三仁粉

栀子、益智仁、甜杏仁、酸枣仁、葡萄糖(或冰糖、红糖、黑糖、白砂糖、赤砂糖、木糖醇中的一种或几种)、柠檬粉、麦芽糊精、阿胶为主要原料,经原料处理、浓缩,干燥制粉或经原料处理、混合、包装等加工工艺制成的阿胶膳食粉。

#### 3.2 阿胶红豆山药薏米粉

红豆、山药、薏苡仁、黑米粉、葡萄糖(或冰糖、红糖、黑糖、白砂糖、赤砂糖、木糖醇中的一种或几种)、柠檬粉、麦芽糊精、阿胶为主要原料,经原料处理、浓缩,干燥制粉或经原料处理、混合、包装等加工工艺制成的阿胶膳食粉。

#### 3.3 阿胶莲子茯苓山药粉

以莲子、茯苓、山药、芡实、葡萄糖(或冰糖、红糖、黑糖、白砂糖、赤砂糖、木糖醇中的一种或几种)、柠檬粉、麦芽糊精、阿胶为主要原料,经原料处理、浓缩,干燥制粉或经原料处理、混合、包装等加工工艺制成的阿胶膳食粉。

#### 3.4 阿胶桑椹枸杞粉

以枸杞、桑椹、黑芝麻、菊花、葡萄糖(或冰糖、红糖、黑糖、白砂糖、赤砂糖、木糖醇中的一种或几种)、柠檬粉、麦芽糊精、阿胶为主要原料,经原料处理、浓缩,干燥制粉或经原料处理、混合、包装等加工工艺制成的阿胶膳食粉。

### 4 技术要求

#### 4.1 原料要求

4.1.1 莲子、山药、木瓜、黑芝麻、枸杞子、大枣、白芷、白果、白扁豆、桃仁、龙眼肉(桂圆)、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、甘草、杏仁(甜、苦)、沙棘、芡实、赤小豆、鸡内金、麦芽、昆布、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、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、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、覆盆子、藿香、人参(人工种植)

应符合《中华人民共和国药典》一部及还应符合卫生部公告2012年第17号的规定。

#### 4.1.2 红枣

应符合GB/T 5835的规定。

#### 4.1.3 红豆

应符合GB 2715的规定。



#### 4.1.4 糯米

应符合 GB/T 1354 的规定。

#### 4.1.5 核桃仁

应符合 LY/T 1922 的规定。

#### 4.1.6 黑糖

应符合 GB 13104、QB/T 4567 的规定。

#### 4.1.7 红糖

应符合 GB 13104、QB/T 4561 的规定。

#### 4.1.8 赤砂糖

应符合 GB 13104、QB/T 2343.1 的规定。

#### 4.1.9 白砂糖

应符合 GB/T 317、GB13104 的规定。

#### 4.1.10 冰糖

应符合 GB/T 35883 的规定。

#### 4.1.11 葡萄糖

应符合 GB/T 20880 的规定。

#### 4.1.12 麦芽糊精

应符合 GB/T 20884 的规定。

#### 4.1.13 柠檬粉

应符合 GB/T 29602 的规定。

#### 4.1.14 红枣粉

应符合 GB/T 29602 的规定。

#### 4.1.15 枸杞粉

应无毒、无害、安全、卫生、并应符合 GB2762 及 GB 2763 的规定。

#### 4.1.16 豌豆粉

应无毒、无害、安全、卫生、并应符合 GB2762 及 GB 2763 的规定。

#### 4.1.17 山药粉

应符合 DBS 41/009 的规定。

#### 4.1.18 黑米粉

应无毒、无害、安全、卫生、并应符合 GB2762 及 GB 2763 的规定。

#### 4.1.19 食用黄明胶

应无毒、无害、安全、卫生、并应符合 GB2762 及 GB 2763 的规定。

#### 4.2 生产工艺

原料处理→浓缩→干燥制粉→包装→检验→入库或原料处理→混合→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	棕色至棕褐色或具有该产品固有的色泽，且均匀一致
滋味与气味	具有该品种应有的滋味及气味，无焦糊及其他异味



/DGE 0013S-2020

性状	分散的粉末或颗粒
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

项目	指标
蛋白质 / (g/100g)	$\geq$ 3.0
水分 / (g/100g)	$\leq$ 8.0
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	$\leq$ 0.5
总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	$\leq$ 0.5
黄曲霉毒素 B1 / (ug/kg)	$\leq$ 5.0

#### 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 (若非指定, 均以/25g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 / (CFU/g)	5	2	$10^4$	$5 \times 10^4$	GB 4789. 2
大肠菌群 / (CFU/g)	5	2	10	$10^2$	GB 4789. 3 中的平板计数法
霉菌 / (CFU/g)	50				GB 4789. 15
沙门氏菌	5	0	0	-----	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB4789. 10

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 值的样品数; m 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值。

#### 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 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 和卫生部关于食品添加剂的规定。

#### 6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881、GB 12695 的规定。

#### 7 检验方法

##### 7.1 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。

##### 7.2 理化检验

###### 7.2.1 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。





### 7.2.2 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

### 7.2.3 总砷

按 GB T 5009.11 规定的方法测定。

### 7.2.4 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

### 7.2.5 黄曲霉毒素 B1

按 GB 5009.22 规定的方法检验。

## 7.3 微生物检验

### 7.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

### 7.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法检验。

### 7.3.3 霉菌

按 GB 4789.15 规定的方法检验。

### 7.3.4 致病菌

按 GB 4789.4、GB 4789.10 规定的方法检验。

## 7.4 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法进行。

## 8 检验规则

### 8.1 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批。

### 8.2 抽样

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

### 8.3 检验

检验分出厂检验和型式检验。

#### 8.3.1 出厂检验

##### 8.3.1.1 检验项目

包括感官指标、净含量、水分、蛋白质、霉菌、菌落总数和大肠菌群。

##### 8.3.1.2 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。

#### 8.3.2 型式检验

##### 8.3.2.1 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。

##### 8.3.2.2 检验项目为本标准的规定的全部项目。

## 8.4 判定规则



/DGE 0013S-2020

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。

8.4.2 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。

## 9 标志、包装、运输、贮存

### 9.1 标志

产品包装储运图示标志应符合GB/T 191、GB/T6388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。

### 9.2 包装

9.2.1 产品内包装材料应符合 GB/T 28118 的规定。

9.2.2 产品外包装为瓦楞纸箱，外包装箱应符合GB/T 6543的规定。

9.2.3 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异气味，便于装卸、仓储和运输。

### 9.3 运输

9.3.1 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。

9.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

### 9.4 贮存

9.4.1 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。

9.4.2 产品在本标准规定的条件下运输贮存，保质期为18个月。