



# Q/DGE

## 山东东阿古胶阿胶系列产品有限公司企业标准

Q/DGE 0015S-2021

替代 Q/DGE 0015S-2020

企业标准信息公共服务平台  
公开  
2021年04月22日 17点02分

### 食用黄明胶

企业标准信息公共服务平台  
公开  
2021年04月22日 17点02分

2021-02-22 发布

2021-02-26 实施

山东东阿古胶阿胶系列产品有限公司 发布



/DGE 0015-2021

## 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：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04月22日 17点02分

企业标准信息公共服务平台  
公开  
2021年04月22日 17点02分



# 食用黄明胶

## 1 范围

本标准规定了食用黄明胶的技术要求、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。

本标准适用于以干燥或鲜牛皮、冰糖、豆油、黄酒为主要原料，经泡皮、洗皮、焯皮、提取、过滤、离心、蒸发、浓缩、凝胶、切胶（或不切胶）、晾胶（或不晾胶或干燥）、灭菌（或不灭菌）包装等工序制成的食用黄明胶。

## 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 1535 大豆油
- GB2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- 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 5009.5 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 5009.15 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 食品中总汞和有机汞的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- 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 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
- GB/T 13662 黄酒
- GB 14881 食品安全国家标准 食品通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- 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
- YBB 00152002 国家药品包装容器（材料）标准 药品包装用铝箔
- YBB 00212005 国家药品包装容器（材料）标准 聚氯乙烯固体药用硬片



/DGE 0015-2021

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》  
《中华人民共和国药典》

### 3 技术要求

#### 3.1 原料要求

##### 3.1.1 牛皮

牛皮应皮形完好，清洁、无腐烂掉毛现象、无化学处理，无霉变、变质、虫蛀，应符合 GB 2707 的规定。

##### 3.1.2 豆油

应符合 GB1535 的规定

##### 3.1.3 黄酒

应符合 GB/T 13662 的规定

##### 3.1.4 冰糖

应符合 QB/T 1173 或 QB/T 1174 的规定。

##### 3.1.4 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

#### 3.2 生产工艺

本品经泡皮→洗皮→焯皮→化皮→过滤→离心→蒸发→浓缩→凝胶→切胶（或不切胶）→晾胶（或不晾胶或干燥）→内包装→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	棕至黑褐色，有光泽
滋味、气味	具有食用黄明胶的滋味及香气，气微，味微甘
性状	具有产品特有形态
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	
		晾制产品	未晾制产品
水分/(g/100g)	≤	15.0	30.0
蛋白质（按干品计）/(g/100g)	≥	80.0	
灰分/(g/100g)	≤	2.0	
水不溶物/(g/100g)	≤	2.0	
铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤	1.5	
总砷（以 As 计）/(mg/kg)	≤	0.5	
汞（以 Hg 计）/(mg/kg)	≤	0.2	
镉（以 Cd 计）/(mg/kg)	≤	0.2	
铬（以 Cr 计）/(mg/kg)	≤	2.0	



### 5.5 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)	≤ 30000
大肠菌群/ (MPN/g)	≤ 0.92
霉菌及酵母/ (CFU/g)	≤ 50
沙门氏菌	≤ 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 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 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 理化检验

##### 5.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

##### 5.2.2 灰分

按 GB 5009.4 规定的方法测定。

##### 5.2.3 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

##### 5.2.4 水不溶物

取本品 1.0g 精密称定,加水 5ml,加热使溶解,转移至已恒重 10ml 具塞离心管中,用温水 5ml 分 3 次洗涤,洗液并入离心管中,摇匀。置 40℃ 水浴保温 15 分钟,离心(转速为每分钟 2000 转) 10 分钟,去除管壁浮油,倾去上清液,沿管壁加入温水至刻度,离心,如法清洗 3 次,倾去上清液,离心管在 105℃ 加热 2 小时,取出,置干燥器中冷却 30 分钟,精密称定,计算,即得。

##### 5.2.5 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

##### 5.2.6 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

##### 5.2.7 镉

按 GB 5009.15 规定的方法测定。

##### 5.2.8 总汞

按 GB 5009.17 规定的方法测定。

##### 5.2.9 铬

按 GB 5009.123 规定的方法测定。

### 5.3 微生物检验

#### 5.3.1 菌落总数



/DGE 0015-2021

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

### 5.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法检验。

### 5.3.3 霉菌、酵母

按 GB 4789.15 规定的方法检验。

### 5.3.4 致病菌

按 GB 4789.4、GB 4789.10 规定的方法检验。

## 5.5 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法进行。

## 6 检验规则

### 6.1 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。

### 6.2 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。

### 6.3 检验

检验分出厂检验和型式检验。

#### 6.3.1 出厂检验

##### 6.3.1.1 检验项目

包括产品感官指标、净含量、水分、灰分、水不溶物、蛋白质、菌落总数、霉菌及酵母、大肠菌群。

##### 6.3.1.2 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。

#### 6.3.2 型式检验

6.3.2.1 正常生产时每年进行一次，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。

6.3.2.2 检验项目为本标准的规定的全部项目。

#### 6.4 判定规则

6.4.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

6.4.2 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。

## 7 标志、包装、运输、贮存

### 7.1 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。

### 7.2 包装

7.2.1 产品内包装材料应符合 YBB 00152002、YBB 00212005 或 GB 9687 的规定。



7.2.2 产品外包装为瓦楞纸箱,外包装箱应符合GB/T 6543的规定。

7.2.3 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异气味,便于装卸、仓储和运输。

### 7.3 运输

7.3.1 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。

7.3.2 搬运时应轻拿轻放,严禁扔摔、撞击、挤压。

### 7.4 贮存

7.4.1 晾制后产品应贮存在阴凉、通风、干燥的成品库中,未晾制产品应存储在-4℃~10℃的冷藏库,产品要离地离墙存放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。

7.4.2 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 17点02分