



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