



413018S-2017



山东一笑堂阿胶集团百汇食品有限公司企业标准

Q/SYB 0034S-2017

鹿胶糕

2017-12-18 发布

2017-12-18 实施

山东一笑堂阿胶集团百汇食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

附录 A 为本标准规范性文件。

本标准由山东一笑堂阿胶集团百汇食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：周本举、高飞

H N

Q B

鹿 胶 糕

1 范围

本标准规定了鹿胶糕的要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输与贮存等。

本标准适用于以黑芝麻、麦芽糊精、食用鹿胶、核桃仁、黄酒、冰糖、桂圆肉、枸杞子为原料，添加山梨酸钾，原辅料经拣选、熬制、冷却、成型、切块和包装等过程制成。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 食用鹿胶应符合 Q/SYB 0023S-2016 的规定。见附录 A。

2.1.2 冰糖应符合 QB/T 1173 和 GB13104 的规定。

2.1.3 核桃仁应符合 GB19300 的规定。

2.1.4 枸杞子应符合《中华人民共和国药典》2015 版一部的规定。

2.1.5 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB19300 的规定。

2.1.6 黄酒应符合 GB/T 17946 和 GB2758 的规定。

2.1.7 桂圆肉应符合 DBS45/008 的规定。

2.1.8 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.9 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB15203 的规定。

2.1.10 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.3 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	本品特有色泽、有光泽	将样品置于白瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，检查有无异物。闻其气味，用温开水漱口后，品其滋味。
滋味、气味	味甜，具有黑芝麻、食用鹿胶、核桃仁、桂圆肉、枸杞子等原料复合香味及气味，无异味。	
状态	无霉变、无生虫及其他正常视力可见的外来异物	

2.4 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法

水分/(g/100g)	≤	20	GB 5009.3
蛋白质/(g/100g)	≥	12	GB 5009.5
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.12
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤	5	GB5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤	0.25	GB5009.227
砷(以As计)/(mg/kg)	≤	0.3	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤	5	GB5009.22
铬(以Cr计)/(mg/kg)	≤	1.0	GB 5009.123
山梨酸钾(以山梨酸计)/(g/kg)	≤	1.0	GB 5009.28

2.5 微生物指标

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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数(CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3中的平板计数法
沙门氏菌(/25g)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌(CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
*霉菌(CFU/g) ≤	100				GB 4789.15

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；
*霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7099。

2.6 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

2.7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB14881的规定。

2.8 其它要求

食品添加剂应符合GB2760的规定，真菌素限量应符合GB 2761的规定，污染物限量应符合GB2762的规定，农药残留限量应符合GB2763的规定，兽药残留应符合国家相关规定。

3 检验

出厂检验项目为：包括感官指标、净含量、水分、蛋白质、菌落总数和大肠菌群的检验；型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

附录A

Q/SYB

山东一笑堂阿胶集团百汇食品有限公司企业标准

Q/SYB 0023S-2016

食用鹿胶

河南省卫生和计划生育委员会
食品安全企业标准备案专用章
备案号 41 1792S-2016

2016-08-22 发布

2016-08-29 实施

山东一笑堂阿胶集团百汇食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》规则编写。

本标准由山东一笑堂阿胶集团百汇食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：高飞、周本举、柏丽、程丽。

本标准于2016年08月22首次发布。

食用鹿胶

1 范围

本标准规定了食用鹿胶的要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输与贮存等。

本标准适用于以养殖梅花鹿的鹿皮为主要原料，以冰糖、黄酒、大豆油为辅料；鹿皮经拣选、浸泡、清洗、切割、化皮、过滤、加入辅料熬制、浓缩、冷凝、切块、干燥和包装等工艺制成的食用鹿胶。

2 规范性引用文件

下列文件中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
GB 2716	食用植物油卫生标准
GB 2758	食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒
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 食品中最大农药残留量限量
GB/T 4456	包装用聚乙烯吹塑薄膜
GB 4789.2	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 5009.11	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 5009.123	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 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 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB 9687	食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
GB 13104	食品安全国家标准 食糖
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/T 18979	食品中黄曲霉毒素的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法和荧光光度法
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
QB/T 1173	单晶体冰糖
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

《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令 2005 第 75 号

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 大豆应符合 GB 1535 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.2 养殖梅花鹿的鹿皮应清洁污染，无虫蛀、无霉变，符合 GB 2762 和国家兽药残留限量的要求。
- 3.1.3 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 3.1.4 冰糖应符合 QB/T 1173 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标
性 状	块状
色 泽	棕褐色
气 味	气微腥，具有本品固有的气味，无异味
滋 味	味微甜，具有本品固有的滋味，无异味
杂 质	无肉眼可见外来杂质

3.3 理化指标

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	≤	15
蛋白质, g/100g	≥	30
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.5
砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5

3.4 微生物指标

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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 (CFU/ g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	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) ≤	100				GB 4789.15
沙门氏菌 (/25g)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;
 注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 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。
 *霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7099。

3.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合表 4 规定。

表 4 净含量及允许短缺量

净含量 Q (g)	允许短缺量	
	Q 的百分比	g
6	9	—
8	9	—
12	9	—

Q/SYB 0023S-2016

60	—	4.5
80	—	4.5
100	—	4.5
120	4.5	—
250	—	9
500	3	—
1000	—	15
5000	1.5	—
10000	1.5	—
20000	1	—
25000	1	—
50000	1	—

3.6 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

3.7 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.8 兽药残留

应符合国家有关规定。

3.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 试验方法

4.1 感官检验

从样品中取出一片，置于白色洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，应符合表1规定。

4.2 理化指标检验

4.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法进行测定。

4.2.2 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法进行测定。

4.2.3 铅

按 GB 5009.12 规定的方法进行测定。

4.2.4 砷

按 GB 5009.11 规定的方法进行测定。

4.2.5 铬

按 GB 5009.123 规定的方法进行测定。

4.2.6 黄曲霉毒素 B₁

按 GB/T 18979 规定的方法进行测定。

4.3 净含量及允许短缺量

按 JJF 1070 规定的方法进行。

5 检验规则

5.1 原料入库要求

原料入库前，必须索取供货方出具的合格证明或经企业质检部门检验合格后方可入库。

5.2 组批

一次投料同一班次，同一生产线生产的同一规格包装完好产品为一批。

5.3 抽样

一般情况下按 3% 随机抽样，最低不得少于 300g。

5.4 出厂检验

每批产品出厂前均由公司检验员按本标准进行批批检验合格，发给合格证方可出厂。出厂检验项目为：包括感官、净含量、水分、菌落总数和大肠菌群的检验。

5.5 型式检验

型式检验项目为本标准中规定的全部技术指标，一般情况下每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 产品定型投产时；
- b) 主要原料产地、供应商有变动时；
- c) 停产三个月以上，重新生产时；
- d) 质量监督机构提出要求时。

5.6 判定

当检验项目全部符合标准所规定时，则判为合格产品。有一项或一项以上不符合要求时，可自保留样品中或同批产品再次随机加倍抽取样品进行复检，若结果均符合标准要求时，则判定该产

Q/SYB 0023S-2016

品为合格产品，若仍有一项不合格时，则判定为不合格。微生物指标不得复检。

6 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标志、标签

产品标志及标签应符合 GB/T 191、GB 7718、GB 28050 和有关规定。应标明：产品名称、配料表、净含量、生产厂名称及地址、产品的生产日期批号、保质期、贮存方法、食用方法、产品标准代号、商标。并有防潮、防雨等标志。

6.2 包装

产品的包装应采用符合国家食品安全要求的铝箔与塑料复合包装或聚乙烯包装，铝箔与塑料复合包装应符合 GB/T 28118 的规定，其卫生标准符合 GB 9683 的规定；聚乙烯包装应符合 GB/T 4456 的规定，其卫生标准符合 GB 9687 的规定。外包装用瓦楞纸箱包装应符合 GB/T 6543，包装牢固，运输中不易破碎。

6.3 运输

产品运输工具应清洁卫生，在运输过程中应避免雨淋、日晒、搬运时应小心轻放，不得与有毒、有害、有异味等能对产品产生不良影响的物品混装运输。

6.4 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好、清洁卫生的仓库内，必须有防鼠台，与地面距离 $\geq 10\text{cm}$ ，离墙 $\geq 20\text{cm}$ ，不得与有毒、有害、有异味易挥发、易腐蚀等物品同库贮存。

6.5 保质期

在上述规定条件下，产品自生产之日起，保质期为 24 个月。

编制说明

鹿胶糕是以黑芝麻、麦芽糊精、食用鹿胶、核桃仁、黄酒、冰糖、桂圆肉、枸杞子为原料，添加山梨酸钾，原辅料经拣选、熬制、冷却、成型、切块和包装等过程制成。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 7099《食品安全国家标准 糕点、面包》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌指标严于国标 GB7099的规定。

H

N

山东一笑堂阿胶集团百汇食品有限公司

2017年11月17日

Q

B