



410384S-2018



博爱县姜鑫源生物科技有限公司企业标准

Q/BJs 0002S-2018

阿胶姜糖膏

2018-01-29 发布

2018-01-29 实施

博爱县姜鑫源生物科技有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由博爱县姜鑫源生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：秦颖。

H N

Q B

阿胶姜糖膏

1 范围

本标准规定了阿胶姜糖膏的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以阿胶、蜂蜜、红糖、怀姜、红枣、枸杞、生产用水为原料，怀姜经拣选、清洗、粉碎、提取姜汁，加入阿胶、红糖、红枣、枸杞经熬制后，冷却加蜂蜜，灌装，包装而成的阿胶姜糖膏。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 怀姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.2 红糖应符合 QB/T 4561 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 阿胶应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.6 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.7 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	半固态，膏状	从样品中取出200g，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽及杂质、嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	棕褐色	
气味	具有产品特有的气味，无异味	
滋味	味甜，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 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	检验方法
水分, g/100g	≤ 40	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 8.0	GB 5009.4
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12
铬 (以 Cr 计) mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.123

2.4 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 ³	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 的平板计数法
*霉菌 (CFU/g)	≤	25			GB 4789.15
酵母 (CFU/g)	≤	25			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 样品的采集及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 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 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。 *霉菌的指标严于食品安全国家标准。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

阿胶姜糖膏是以阿胶、蜂蜜、红糖、怀姜、红枣、枸杞、生产用水为原料，怀姜经拣选、清洗、粉碎、提取姜汁，加入阿胶、红糖、红枣、枸杞经熬制后，冷却加蜂蜜，灌装，包装而成的。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的规定，参照相关国家标准制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了阿胶姜糖膏的要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存等。

本标准中霉菌的指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

博爱县姜鑫源生物科技有限公司

