



410679S-2018



范县舜泽健康发展有限公司企业标准

Q/FSZ 0013S-2018

阿胶

2018-02-28 发布

2018-02-28 实施

范县舜泽健康发展有限公司 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》的要求编写。

本标准由范县舜泽健康发展有限公司提出并起草。

本标准起草人：李庆江。

H N

Q B

阿胶

1 范围

本标准规定了阿胶的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以驴皮为主要原料，驴皮经浸泡、焯皮（加入碳酸钠清洗，并用温水清洗干净）、化皮、离心过滤、提杂浓缩后加入冰糖、大豆油、黄酒一起搅拌混合、熟制、冷却、成型、切制、阴干包装制成的可食用阿胶。

2.1 原辅料要求

2.1.1 驴皮应符合《山东省中药材标准》2012 年版或 GB 2707 的规定。

2.1.2 多晶体冰糖应符合 QB/T 1174 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 单晶体冰糖应符合 QB/T 1173 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。

2.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.7 碳酸钠应符合 GB 1886.1 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	试验方法
性状	块状	取 10 片产品，将其置于洁净无色透明的玻璃盘中，于自然光或相当于自然光的室内，肉眼观察性状及色泽、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，
色泽	棕褐色	
气、滋味	具有本品固有的滋味和气味	
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	≤ 25.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 60.0	GB 5009.5
脂肪, g/100g	≥ 2.0	GB 5009.6
*总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.12
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：*总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌, CFU/g ≤	150				GB 4789.15
注：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。					
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 净含量与允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂限量应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药最大残留限量应符合 GB 2763 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：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以驴皮为主要原料，驴皮经浸泡、焯皮（加入碳酸钠清洗，并用温水清洗干净）、化皮、离心过滤、提杂浓缩后加入冰糖、大豆油、黄酒一起搅拌混合、熟制、冷却、成型、切制、阴干包装制成的可食用阿胶。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 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》的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。

本标准中总砷严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

范县舜泽健康发展有限公司

H N

Q B