



410498S-2018



安阳富伦食品加工有限责任公司企业标准

Q/AFS 0049S-2018

---

# 核桃大枣阿胶糕

2018-02-09 发布

2018-02-09 实施

---

安阳富伦食品加工有限责任公司 发布

## 前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由安阳富伦食品加工有限责任公司提出。

本标准起草单位：安阳富伦食品加工有限责任公司。

本标准主要起草人：张涛，王宜超。

H N

Q B

# 核桃大枣阿胶糕

## 1 范围

本标准规定了核桃大枣阿胶糕的要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输与贮存等要求。

本标准适用于以以阿胶、核桃仁、花生仁、黑芝麻、冰糖、大枣、黄酒、麦芽糊精为原料，添加食品添加剂山梨酸钾，原辅料经拣选、粉碎、混合、熬制、冷却、成型、切块和包装等过程制成。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 阿胶应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.2 冰糖应符合 QB/T 1173 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 花生仁应符合 SB/T 10614 的规定。
- 2.1.5 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 黄酒应符合 GB/T 17946 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.7 大枣应符合 DB41/T 458 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 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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	从样品中取出10片，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	棕褐色	
气味	具有本品固有的气味、无哈喇味	
滋味	具有本品固有的滋味、无哈喇味	
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	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 15	GB 5009.5
酸价（以脂肪计）(KOH), mg/g	≤ 5	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）, g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷（以As计）, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*（以Pb计）, mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
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
* 该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 <sup>a</sup> 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 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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 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。

## 3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

核桃大枣阿胶糕是以以阿胶、核桃仁、花生仁、黑芝麻、冰糖、大枣、黄酒、麦芽糊精为原料，添加食品添加剂山梨酸钾，原辅料经拣选、粉碎、混合、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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

安阳富伦食品加工有限责任公司

H N

Q B