



410732S-2018



河南辅仁堂制药有限公司企业标准

Q/HFR 0014S-2018

黄明胶

2018-03-02 发布

2018-03-02 实施

河南辅仁堂制药有限公司 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。

本标准由河南辅仁堂制药有限公司提出并起草。

本标准起草人：张照彬、张军银、张文忠。

H N

Q B

黄明胶

1 范围

本标准规定了黄明胶的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于将牛皮浸泡去毛，切块加入碳酸钠清洗，再用水冲洗干净，分次水煎，滤过，合并滤液，浓缩，分别加入适量的黄酒、冰糖、大豆油至稠膏状，冷凝，切块，晾干，包装工艺加工而成的黄明胶。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 牛皮应符合《河北省中药饮片炮制规范》2003年版的規定，并符合 GB 2707、GB 2762 的规定。

2.1.2 冰糖应符合 QB/T 1173 或 QB/T 1174 的规定，并符合 GB 13104 的规定。

2.1.3 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。

2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.6 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.2 感官指标

应符合表1的规定。

表 1 感官指标

项 目	要 求	试验方法
性 状	呈干燥、长方形或方形块状	从样品中随机取出1盒(袋)，将内容物倒入白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂物。
色 泽	呈棕褐色	
气味、滋味	具有黄明胶固有的气、滋味，味微甜，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检测方法	
水分, g /100g	≤	18.0	GB 5009.3
灰分, g /100g	≤	2.0	GB 5009.4
蛋白质, g/100g	≥	60.0	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
铅 (以Pb计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.12
总砷 (以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铬 (以Cr计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123

2.4 微生物指标

应符合表3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
a 采样方案应按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 的规定					
*霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7099 的规定					

2.5 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GB14881的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂应符合GB 2760的规定；污染物限量应符合GB 2762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、水分、净含量、菌落总数测定、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

黄明胶是将牛皮浸泡去毛，切块加入碳酸钠清洗，再用水冲洗干净，分次水煎，滤过，合并滤液，浓缩，分别加入适量的黄酒、冰糖、大豆油至稠膏状，冷凝，切块，晾干，包装工艺加工而成的黄明胶。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 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。

本标准规定了黄明胶的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。
本标准霉菌指标严于食品安全国家标准GB 7099的规定。

河南辅仁堂制药有限公司