



411041S-2018



范县舜泽健康发展有限公司企业标准

Q/FSZ 0015S-2018

复合鹿胶

2018-04-23 发布

2018-04-23 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》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

复合鹿胶

1 范围

本标准规定了复合鹿胶的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以养殖梅花鹿鹿皮为主要原料，经鹿皮浸泡、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、木糖醇、大豆油、黄酒、骨胶原蛋白、提取液（人参<人工种植 5 年以下>、枸杞、百合中的一种加水煮制、过滤）中的几种，一起搅拌混合、熟制、冷却、成型、切制、阴干包装制成的复合鹿胶。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 养殖梅花鹿鹿皮应符合《辽宁省中药材标准》2009 年版，并符合 GB 2707、GB 2762 的规定。

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

2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。

2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.6 骨胶原蛋白应符合 QB 2732 的规定。

2.1.7 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.8 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.9 人参<人工种植 5 年以下>应符合卫生部公告 2012 第 17 号的规定。

2.1.10 百合应符合《中华人民共和国药典》2015 版第一部的规定。

2.1.11 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 块产品，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，品其滋味。
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
		含糖	低糖	
总糖(以转化糖计), g/100g	≤	45.0	5.0	GB/T 20977
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

食品添加剂的使用应符合 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; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以养殖梅花鹿鹿皮为主要原料，经鹿皮浸泡、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、木糖醇、大豆油、黄酒、骨胶原蛋白、提取液（人参<人工种植 5 年以下>、枸杞、百合中的一种加水煮制、过滤）中的几种，一起搅拌混合、熟制、冷却、成型、切制、阴干包装制成的复合鹿胶。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