



411765S-2018



濮阳市鸿达胶业有限公司企业标准

Q/PHJ 0002S-2018

食用鹿胶

2018-06-14 发布

2018-06-14 实施

濮阳市鸿达胶业有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1,1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由濮阳市鸿达胶业有限公司提出并起草。

本标准起草人：宋来成。

H N

Q B

食用鹿胶

1 范围

本标准规定了食用鹿胶的要求、试验方法、检验规则等。

本标准适用于将养殖梅花鹿鹿皮经浸泡、清洗，分次水煮化皮、过滤、浓缩，加入适量的黄酒、冰糖、大豆油熬制至稠膏状，冷却、成型、分切、晾干、包装而成的食用鹿胶。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 养殖梅花鹿鹿皮应新鲜、无腐烂、无虫蛀、无霉变的现象并符合GB 2707和GB 2762的规定，兽药残留符合国家相关规定。

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和GB 2758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。

2.2 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	取适量被测样品于洁净的白瓷盘中，置于明亮处，用肉眼观察其色泽及有无杂质。用嗅觉仔细鉴别被测样品的气味。用味觉品尝其滋味，检查有无外来杂质。
色 泽	呈棕色至黑褐色	
滋味及气味	具有鹿胶固有的滋味，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	试验方法
水分, g/100g	≤ 18.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 50.0	GB 5009.5
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.12
*总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11
镉(以Cd计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铬(以Cr计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
*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

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
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
金黄色葡萄球菌, CFU /g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
霉菌, CFU /g ≤	150				GB 4789.15
a 采样方案应按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 的规定					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 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 其他要求

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、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

本标准适用于将养殖梅花鹿鹿皮经浸泡、清洗，分次水煮化皮、过滤、浓缩，加入适量的黄酒、冰糖、大豆油熬制至稠膏状，冷却、成型、分切、晾干、包装而成的食用鹿胶。

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，参照 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》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。本标准规定了食用鹿胶的要求、试验方法、检验规则等。

本标准中总砷指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

濮阳市鸿达胶业有限公司

