

05.02.01

Q/BSX

保定赛行阿胶有限公司企业标准

Q/BSX 0004S-2019
代替Q/BSX 0004S-2018

阿胶糕

备案号：131032S-2019
备案日期：2019年04月10日
有效日期：2024年04月09日

2019-01-10 发布

2019-01-10 实施

保定赛行阿胶有限公司 发布



前 言

本标准的编写格式符合GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。

本标准贯彻了强制性国家标准GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 17399《食品安全国家标准 糖果》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》，参考了国内贸易行业标准SB/T 10021《糖果 凝胶糖果》。本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准代替Q/BSX 0004S-2018《阿胶糕》。

本标准与Q/BSX 0004S-2018相比主要变化如下：

- 增加了辅料品种及其质量安全要求；
- 修改了感官要求；
- 更新了规范性引用文件。

本标准由保定赛行阿胶有限公司提出。

本标准起草单位：保定赛行阿胶有限公司。

本标准主要起草人：刘赛、杨永。

本标准于2019年1月10日由保定赛行阿胶有限公司负责人刘会来批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2019年1月10日再次发布。

本标准所代替标准历次版本的发布情况为：

- Q/BSX 0004-2018《阿胶糕》；
- Q/BSX 0004-2015《阿胶糕》；
- Q/BSX 0004-2012《阿胶糕》。



阿胶糕

1 范围

本标准规定了阿胶糕的技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以阿胶、冰糖和（或）木糖醇为原料，加入黑芝麻、核桃仁、黄酒、葡萄酒、干制红枣、山药、百合、酸枣仁、枸杞子、花生仁、重瓣红玫瑰、胶原蛋白肽、裸藻、库拉索芦荟凝胶、低聚异麦芽糖、麦芽糖浆、麦芽糊精、葛根、莲子、茯苓、薄荷、桑葚、杏仁、桃仁、罗汉果、腰果仁、榛子仁、夏威夷果仁、松籽仁、蓝莓干、蔓越莓干、葡萄干、桂圆干、奇异果干、桂花、玛咖粉、人参（人工种植）、蜂花粉、苦瓜干、燕窝、干海参、菊花、火麻仁、亚麻籽、冬瓜粉、蜜饯类[山楂丁、玫瑰茄丁、橘皮（陈皮）丁、佛手丁、橄榄丁、梅丁]、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用甘薯淀粉）、白砂糖、食品用香精中的一种或几种（经粉碎或不粉碎），经化胶、混合、加热杀菌（浓缩）、冷却、成型、晾制或不晾制、杀菌（紫外线）、包装工艺制成的直接食用的阿胶糕。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB/T 1532 花生
- GB 1886.234 食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇
- GB 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定



- GB 5009.13 食品安全国家标准 食品中铜的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 5835 干制红枣
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8883 食用小麦淀粉
- GB/T 8884 食用马铃薯淀粉
- GB/T 8885 食用玉米淀粉
- GB/T 11761 芝麻
- GB/T 13662 黄酒
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 14884 食品安全国家标准 蜜饯
- GB/T 15037 葡萄酒
- GB 16325 干果食品卫生标准
- GB/T 18672 枸杞（枸杞子）
- GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
- GB/T 20881 低聚异麦芽糖
- GB/T 20883 麦芽糖
- GB/T 20884 麦芽糊精
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 29343 木薯淀粉
- GB/T 30359 蜂花粉
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- GB 31602 食品安全国家标准 干海参
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- GB 31645 食品安全国家标准 胶原蛋白肽
- GB/T 34321 食用甘薯淀粉
- GH/T 1092 燕窝质量等级
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- LY/T 1922 核桃仁
- NY/T 1504 莲子
- NY/T 1884 绿色食品 果蔬粉
- QB/T 1173 单晶体冰糖
- QB/T 1174 多晶体冰糖
- SB/T 10615 熟制腰果（仁）
- SB/T 10672 熟制松籽和仁

《中华人民共和国药典》（2015年版 一部）
国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令第123号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

国家卫计委（原卫生部）关于批准嗜酸乳杆菌等7种新资源食品的公告（2008年第12号）

国家卫计委（原卫生部）关于批准DHA藻油、棉籽低聚糖等7种物品为新资源食品及其他相关规定的公告（2010年第3号）

国家卫计委（原卫生部）关于批准玛咖粉为新资源食品的公告（2011年第13号）

国家卫计委（原卫生部）关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（2012年第17号）

国家卫计委（原国家卫生计生委）关于批准裸藻等8种新食品原料的公告（2013年第10号）

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 阿胶、山药、百合、酸枣仁、葛根、茯苓、薄荷、桑葚、杏仁、桃仁、罗汉果、菊花、火麻仁应符合《中华人民共和国药典》（2015年版一部）的规定。

3.1.2 莲子应符合NY/T 1504的规定。

3.1.3 腰果仁应符合GB 19300、SB/T 10615的规定。

3.1.4 松籽仁应符合GB 19300、SB/T 10672的规定。

3.1.5 榛子仁、夏威夷果仁、亚麻籽应符合GB 19300的规定。

3.1.6 蓝莓干、蔓越莓干、苦瓜干、奇异果干、桂花应清洁干燥、无虫蛀、无霉变、无杂质，具有该产品特有的外观、色泽、气味和滋味，并符合相应食品标准的规定。

3.1.7 葡萄干、桂圆干应符合GB 16325的规定。

3.1.8 玛咖粉应符合卫生部2011年13号公告的规定。

3.1.9 人参（人工种植）应清洁干燥、无虫蛀、无霉变、无杂质，具有该产品特有的外观、色泽、气味和滋味，应符合卫生部2012年17号公告的规定。

3.1.10 蜂花粉应符合GB/T 30359的规定。

3.1.11 燕窝应符合GH/T 1092的规定。

3.1.12 干海参应符合GB 31602的规定。

3.1.13 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885、GB 31637的规定。

3.1.14 食用小麦淀粉应符合GB/T 8883、GB 31637的规定。

3.1.15 食用马铃薯淀粉应符合GB/T 8884、GB 31637的规定。

3.1.16 食用木薯淀粉应符合GB/T 29343、GB 31637的规定。

3.1.17 食用甘薯淀粉应符合GB/T 34321、GB 31637的规定。

3.1.18 白砂糖应符合GB/T 317的规定。



- 3.1.19 冰糖应符合 QB/T 1173 或 QB/T 1174 的规定。
- 3.1.20 核桃仁应符合 LY/T 1922 的规定。
- 3.1.21 黑芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 3.1.22 干制红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 3.1.23 枸杞子应符合 GB/T 18672 的规定。
- 3.1.24 花生仁应符合 GB/T 1532 的规定。
- 3.1.25 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 3.1.26 葡萄酒应符合 GB/T 15037、GB 2758 的规定。
- 3.1.27 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 3.1.28 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 的规定。
- 3.1.29 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。
- 3.1.30 重瓣红玫瑰应清洁干燥、无虫蛀、无霉变、无杂质，具有该产品特有的外观、色泽、气味和滋味，符合卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。
- 3.1.31 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 3.1.32 裸藻应符合国家卫生计生委 2013 年第 10 号公告的规定。
- 3.1.33 库拉索芦荟凝胶应符合国家卫生部 2008 年第 12 号公告的规定。
- 3.1.34 冬瓜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 3.1.35 蜜饯类[山楂丁、玫瑰茄丁、橘皮(陈皮)丁、佛手丁、橄榄丁、梅丁]应符合 GB 14884 的规定。
- 3.1.36 所有原辅料还应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.37 水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	棕色至黑褐色	取 50g 样品置于洁净的白瓷盘中，肉眼检查其色泽、组织形态、有无杂质，鼻嗅其气味，口尝其滋味
滋味、气味	具本品特有的香味，味微甜，无异味	
组织形态	形态完整，表面光滑，边缘整齐，大小一致，无缺角、裂缝，无明显变形，无粘连。表面可见核桃仁、芝麻等辅料成分，有弹性和咀嚼性，无皱皮，无气泡	
杂质	无正常视力可见杂质	

3.3 理化要求

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分/ (%)	≤ 20.0	GB 5009.3
蛋白质/ (%)	≥ 15.0	GB 5009.5
酸价 ^a (以 KOH 计) / (mg/g)	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a / (g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
铜 (以 Cu 计) / (mg/kg)	≤ 10	GB 5009.13
镉 (以 Cd 计) / (mg/kg)	≤ 0.2	GB 5009.15
总汞 (以 Hg 计) / (mg/kg)	≤ 0.2	GB 5009.17
铬 (以 Cr 计) / (mg/kg)	≤ 2.0	GB 5009.123
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22

^a仅适用于添加核桃仁、黑芝麻、酸枣仁、花生仁、杏仁、桃仁、腰果仁、松子仁、榛子仁、夏威夷果仁、亚麻籽的产品

3.4 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	
菌落总数	5	2	10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	100	GB 4789.3
霉菌 ≤	50				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法

^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行

3.5 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令 [2005] 第75号《定量包装商品计量监督管理办法》要求, 检验方法按JJF 1070执行。

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量

食品用香精应符合GB 30616的规定。木糖醇应符合GB 1886.234的规定。

4.2 食品添加剂使用量

应符合GB 2760的规定。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 组批

由同一班次，同一生产线生产的包装完好的同一品种为一批。

6.2 抽样方法和数量

每批随机取样量不少于480g，分成两份，一份用于检验，另一份留样备用。微生物指标的检验抽样按GB 4789.1执行。

6.3 出厂检验

6.3.1 出厂检验项目

感官要求、水分、净含量、菌落总数、大肠菌群为每批必检项目。

6.3.2 每批产品须经本公司检验部门按标准规定的方法检验合格，出具合格证后方可出厂。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目

本标准技术要求中 3.2~3.5 规定的全部项目。

6.4.2 正常生产时，每半年进行一次型式检验；有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- b) 更换设备或长期停产后，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家有关行政主管部门提出进行型式检验要求时。

6.5 判定规则

检验结果全部符合本标准规定时，判定该批次产品为合格品。除微生物项目外，检验结果如不符合本标准时，对不合格项目从该批次产品中加倍抽样复检，复检结果仍有一项不合格时，则判定该批产品为不合格品。微生物项目检验结果不符合本标准时，判定该批产品为不合格品，不得复检。

7 标识、包装、贮存、运输、保质期

7.1 标识

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令第 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》及国家有关标准和规定要求。不得宣称或暗示任何治疗预防疾病的作用。含有人参（人工种植）的产品应标明人参（人工种植）的含量，食用量≤3g/天，孕妇、哺乳期妇女及 14 周岁以下儿童不宜食用。含有玛咖粉的产品应标明玛咖粉的含量，食用量



≤25g/天，婴幼儿、哺乳期妇女、孕妇不宜食用。含有裸藻的产品应标明：婴幼儿不宜食用。含有库拉索芦荟凝胶的产品应标明库拉索芦荟凝胶的含量，食用量≤30g/天，孕妇、婴幼儿不宜食用。

7.1.2 包装储运标志应符合 GB/T 191 规定。

7.2 包装

包装材料和容器应符合国家相关法律法规和标准的要求。

7.3 贮存

产品应在清洁、干燥、通风避光、无虫害、无鼠害的仓库内贮存，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处存放。

7.4 运输

运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装运输。产品运输应避免日晒、雨淋。

7.5 保质期

在本标准规定的贮存、运输条件下，按照GB 7718规定，在产品标签上标明保质期。

