

备案号：34202300969S

安徽省食品安全企业标准备案服务平台

备案生效日期：2023年03月10日

Q/FJT

山东丰胶堂阿胶阜阳有限公司食品安全企业标准

Q/FJT 0001S-2023

代替 Q/FJT 0001S-2020



阿胶糕

2023-03-01 发布

2023-03-07 实施

山东丰胶堂阿胶阜阳有限公司 发布

前 言

本食品安全企业标准所有内容应符合食品安全国家标准及食品安全地方标准等有关安全标准规定，若与其相抵触时，以食品安全国家标准及食品安全地方标准等有关安全标准为准。

本企业对本食品安全企业标准的合法性、真实性、准确性、技术合理性和实施后果负责。

本食品安全企业标准依据《中华人民共和国食品安全法》、GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》等相关的规定，并结合本公司产品特性实际情况，组织起草了《食品安全企业标准 阿胶糕》标准。

本食品安全企业标准贯彻执行 GB2760《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》、GB7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 8957《食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范》、GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》、GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病细菌限量》等食品安全国家标准，技术指标比较了 GB7099《食品安全国家标准 糕点、面包》。

本食品安全企业标准代替 Q/FJT 0001S--2017《阿胶糕》（标准备案号：340620170447S,有效期至 2020年12月05日）。

本食品安全企业标准与 Q/FJT 0001S-2020《阿胶糕》（标准备案号：34202005921S,有效期至 2023年12月23日）相比，主要变化如下：

——完善阿胶糕的定义及分类。

本食品安全企业标准由山东丰胶堂阿胶阜阳有限公司提出。

本食品安全企业标准由山东丰胶堂阿胶阜阳有限公司、安徽国药健康拓弘医疗发展有限公司、安徽省君达中药饮片有限公司起草并负责解释。

本食品安全企业标准主要起草人：于学锋。

本食品安全企业标准于 2016年05月18日首次发布。

本食品安全企业标准于 2017年10月10日第一次修订。

本食品安全企业标准于 2020年12月10日第二次修订

本食品安全企业标准于 2023年03月01日第三次修订

本食品安全企业标准有效期三年。



阿胶糕

1 范围

本标准规定了阿胶糕的术语与定义、产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标签标志、包装、运输、贮存、产品召回管理、保质期。

本标准适用于第三章定义产品的生产、销售、检验。

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，仅所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 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 沙门氏菌测定
GB 4789.10	食品安全国家标准	食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌测定
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 5009.7	食品安全国家标准	食品中还原糖的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
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/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
GB 6783	食品安全国家标准	食品添加剂 明胶
GB 7099	食品安全国家标准	糕点、面包
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB 8957	食品安全国家标准	糕点、面包卫生规范
GB/T 11761	芝麻	
GB 13104	食品安全国家标准	食糖
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 14963	食品安全国家标准	蜂蜜
GB 16325	干果食品卫生标准	
GB 17325	食品安全国家标准	食品工业用浓缩液(汁、浆)
GB/T 18672	枸杞	
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 20884	麦芽糊精	
GB/T 22474	果酱	
GB/T 22491	大豆低聚糖	
GB 23350	限制商品过度包装要求	食品和化妆品
GB/T 23528	低聚果糖	
GB/T 26150	免洗红枣	
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准	食品中致病细菌限量
GB 31602	食品安全国家标准	干海参
NY/T 1504	莲子	
NY/T 1506	绿色食品食用花卉	
LY/T 1922	核桃仁	
GH/T 1159	山楂	
JJF 1070	定量包装商品净含量	计量检验规则

《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〔2005〕第75号

《食品召回管理办法》(国家食品药品监督管理总局令第12号)

《食品安全抽样检验管理办法》(国家食品药品监督管理总局令第11号)

《国家食品药品监督管理总局办公厅关于印发食品安全监督抽检和风险监测工作规范(试行)的通知》(食药监办食监三〔2014〕55号)

国家卫计委(原国家卫生部)《关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告(2011年第13号)》

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

3 术语和定义、产品分类

下列术语和定头适用于本标准。

3.1 阿胶糕

以阿胶、黑芝麻、核桃仁、糯米、黄精、黄酒、糖中的一种或一种以上为主要原料，加入或不加入红枣、枸杞、山药、杏仁(甜、苦)、巴旦木、桂圆、茯苓、酸枣仁、玛咖粉、松籽、莲子、腰果、海参、人参(人工种植)、葡萄干、百合、花生仁、薏苡仁及薏苡仁粉、山楂、果酱、

玫瑰花（重瓣红玫瑰 *Rose rugosa* cv. Plena）麦芽糊精、果（蔬）汁、蜂蜜、薄荷、桑葚、桑叶、覆盆子、姜（生姜、干姜）、桃仁、金银花、紫苏叶、鸡内金、赤小豆、荷叶、陈皮、酸枣仁、紫苏、菊花、牡蛎、桔梗、黑胡椒、藿香、黑豆、食用花卉、水果干制品（蓝莓干、蔓越莓干、黑加仑等）、大豆低聚糖、低聚果糖、低聚异麦芽糖、低聚木糖、富硒杂粮粉、明胶为辅料，经原辅料前处理、挑选、配料、熬制、成型、冷却、切块、包装等工艺加工而成的阿胶糕。

3.2 产品分类：产品根据总糖技术指标不同，分为无糖型、低糖型、有糖型。

4 技术要求

4.1 基本要求

生产过程中原料采购、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施、人员的基本要求和管理准则应符合《食品安全法》第四章以及 GB 14881 的规定。不得添加非食品物质原料；使用的食品原料应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。食品添加剂使用的品种、范围、使用量应符合 GB 2760 及国家卫生计生委相关公告的规定。

4.2 原辅材料要求

生产用水应符合 GB 5749 的规定。黑芝麻应符合 GB/T 11761、GB 19300 的规定。核桃仁应符合 LY/T 1922、GB 19300 的规定。黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。食糖应符合 GB 13104 的规定。红枣应符合 GB/T 5835 或 GB/T 26150 的规定。枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。巴旦木、松籽、腰果应符合 GB 19300 的规定。玛咖粉应符合国家卫计委（原国家卫生部）《关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告（2011 年第 13 号）》的规定，且与相应的公告具有实质等同性。莲子应符合 NY/T 1504 的规定。海参应符合 GB 31602 的规定。人参（人工种植）应符合国家卫计委（原国家卫生部）《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（2012 年第 17 号）》的规定，且与相应的公告具有实质等同性。葡萄干应符合 NY/T 705 的规定。花生仁应符合 GB/T 1532、GB 19300 的规定。山楂应符合 GB/T 1159 的规定。果酱应符合 GB/T 22474 的规定。麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。果（蔬）汁应符合 GB 17325 的规定。蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。食用花卉应符合 NY/T 1506 的规定。水果干制品应符合 GB 16325 的规定。大豆低聚糖应符合 GB/T 22491 的规定。低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。明胶应符合 GB 6783 的规定。阿胶、山药、杏仁（甜、苦）、桂圆、茯苓、酸枣仁、百合、玫瑰花（重瓣红玫瑰 *Rose rugosa* cv. Plena）/薄荷、桑葚、桑叶、以及其它原辅料应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 以及相应的安全标准和 / 或有关规定。

4.3 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	检验方法
色泽	具有该品种应有的色泽	将样品置于白色瓷盘中，在自然光下
状态	无霉变、无生虫及其它无正常视力可见的外来异物	观察色泽和状态，检查有无异物，闻

气味、滋味	具有该品种应有的气味和滋味、无异味。	其气味，用温开水漱口后品其滋味。
-------	--------------------	------------------

4.4 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
	无糖型	低糖型	有糖型	
总糖（以还原糖计） / (g/100g)	≤ 0.5	5	—	GB 5009.7
水分 / (g/100g)	≤	25.0		GB 5009.3
蛋白质 / (g/100g)	≥	10.0		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
备注：酸价、过氧化值技术指标仅适用于原料中添加油脂的产品。				

4.5 污染物限量

污染物限量应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以 Pb 计） / (mg/kg)	≤ 0.18	GB 5009.12
注：其它污染物限量应符合 GB 2762 及国家相关法律法规的规定。		

4.6 微生物限量

4.6.1 致病菌限量

致病菌限量应符合表 4 的规定。

表 4 致病菌限量

项 目	采样方案“及限量”（若非指定，均以 / 25g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法
“样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。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 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。”					

4.6.2 其它微生物限量

其它微生物限量应符合表 5 的规定。

表 5 其它微生物限量

项 目	采样方案“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 平板计数法

霉菌 / (CFU/g)	150	GB 4789.15
“样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。”		

4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂质量：应符合相应的安全标准和有关规定。

4.7.2 食品添加剂品种和使用量：应符合 GB 2760 及国家卫生计生委相关公告的规定。

4.8 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》] 的规定。检验按 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》规定执行。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 8957、GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 批次的确定和抽样

6.1.1 批次的确定：同一批投料、同一个班次生产、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。在企业的成品库内或流通领域随机抽取经检验合格的产品。

6.1.2 抽样：按照 GB/T 30642 规定执行，所抽取样品中 2/3 用于检验，1/3 为备用样品。

6.1.3 抽样人员将样品与封样单用胶粘带予以覆盖，以防止在正常运输搬运中损坏封样状态和拆封。

6.2 检验分类

产品检验分出厂检验和型式检验。

6.2.1 出厂检验

每批产品出厂前，应进行出厂检验，出厂检验项目包括感官要求、净含量、水分技术指标（国家法律、法规、规章、食品生产许可证审查细则等有规定的，从其规定）。检验合格产品方可出厂。

6.2.2 型式检验

型式检验每年最少应进行一次，型式检验项目为本标准要求的全部项目。有以下情况时，应进行型式检验：

- 产品正式投入生产时。
- 原辅料质量出现大的波动时或原料产地环境发生重大变化时。
- 更换设备、停产半年以上重新恢复生产时。
- 国家质量监督机构提出要求时或有关行政主管部门提出型式检验要求时。
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时。

6.3 判定规则

- 检验结果全部符合本标准规定要求的，判该批产品合格。
- 微生物指标不合格，按 GB 4789.1、《食品安全抽样检验管理办法》（国家食品药品监督管理总局令 11 号）、《国家食品药品监督管理总局办公厅关于印发食品安全监督抽检和风险监测工作规范（试行）的通知》（食药监办食监三〔2014〕55 号）的规定执行。

c)除微生物指标外，检验项目中有一项或一项以上指标不符合本标准要求时，应在原批次产品中加倍抽取样本或对备样样品复检不合格项，复检仍不合格，则判该批产品为不合格。

7 标签标志、包装、运输、贮存、产品召回管理、保质期

7.1 标签标志

内销产品标签上应按 GB 7718、GB 28050 的规定及国家有关标准、规定标注。出口产品可按外贸合同或出口经营单位的具体要求标注。

7.2 包装

产品包装应符合 GB 14881、GB 23350、GB/T 6543 和有关安全标准或有关规定；储运图示标志应符合 GB T 191 的规定。

7.3 运输、贮存和产品召回管理

按 GB 14881、《食品召回管理办法》及国家有关标准、规定执行。

7.4 保质期

在符合本标准运输、贮存条件及包装完好的情况下，自生产日期起，保质期为24个月



安徽省卫生健康委员会