



Q/DGE

山东东阿古胶阿胶系列产品有限公司企业标准

Q/DGE 0020S-2020

企业标准信息公共服务平台
公开
2021年04月28日 14点18分

阿胶水果膏

企业标准信息公共服务平台
公开
2021年04月28日 14点18分

2020-07-03 发布

2020-07-10 实施

山东东阿古胶阿胶系列产品有限公司 发布



/DGE 0020S-2020

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准严格按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。

本标准由山东东阿古胶阿胶系列产品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：雷庆涛、陈英君。

本标准自发布之日起有效期限 3 年，到期复审。

企业标准信息公共服务平台
2021年04月28日 14点18分

企业标准信息公共服务平台
公开
2021年04月28日 14点18分



阿胶水果膏

1 范围

本标准规定了阿胶水果膏的技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、运输、贮存。

本标准适用于以水果（梨、山楂、柠檬、柚子、蓝莓、桂圆、木瓜、蔓越莓、猕猴桃、芒果、火龙果、草莓、苹果、菠萝、杨梅、桑椹、枇杷、橙子、葡萄、樱桃、桃、金桔、橘子）中的一种或几种，配以阿胶（添加量 $\geq 1.0\%$ ），添加冰糖、食用葡萄糖、白砂糖、麦芽糖浆中的一种或几种为主要原料，添加红枣、山药、枸杞、罗汉果、决明子、桂花、茯苓、甘草、桑叶、菊花、人参（种植）、酸枣仁、胖大海、百合、陈皮、莲子、栀子、黄精、茉莉、薄荷、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、蜂蜜、麦芽糊精中的一种或几种为辅料，经原料验收、清洗、煎煮、溶化、过滤、浓缩、混合、灌装、灭菌（或不灭菌）等工艺制成的阿胶水果膏。

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/T 317 白砂糖
- 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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.8 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定
- 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/T 5009.185 苹果和山楂制品中展青霉素的测定
- 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 7101 食品安全国家标准 饮料
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 12143 饮料通用分析方法
- GB/T 13867 鲜枇杷果
- 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）



/DGE 0020S-2020

- GB/T 18672 枸杞
- GB/T 19696 地理标志产品 平阴玫瑰
- GB/T 20880 食用葡萄糖
- GB/T 20883 麦芽糖浆
- GB/T 20884 麦芽糊精
- GB/T 27658 蓝莓
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 29370 柠檬
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- QB/T 1173 单晶体冰糖
- QB/T 1174 多晶体冰糖
- QB/T 4594 玻璃容器 食品罐头瓶
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 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）
- 国家质量监督检验检疫总局令第75号(2005) 《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(2009) 《食品标识管理规定》
- 《中华人民共和国药典》

3 产品分类

3.1 根据添加原辅料的不同可分为：阿胶+某些原辅料名称+膏。

4 技术要求

4.1 原辅料

4.1.1 水果（梨、山楂、柚子、木瓜、青梅、蔓越莓、猕猴桃、芒果、火龙果、草莓、苹果、菠萝、杨梅、桑椹、橙子、葡萄、樱桃、桃、金桔、橘子、）、桂花、茉莉。

应无腐烂、无霉变，符合GB 2762、GB 2763的规定。

4.1.2 柠檬

应符合GB 2762、GB 2763、GB/T 29370的规定。

4.1.3 蓝莓

应符合GB 2762、GB 2763、GB/T 27658的规定。

4.1.4 枇杷

应符合GB 2762、GB 2763、GB/T 13867的规定。

4.1.5 红枣

应符合GB 2762、GB 2763、GB/T 5835的规定。

4.1.6 阿胶、山药、桂圆（龙眼肉）、酸枣仁、黄精、栀子、罗汉果、决明子、茯苓、甘草、桑叶、菊花、胖大海、百合、陈皮、莲子、薄荷。

应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

4.1.7 冰糖

应符合GB 13104、QB/T 1173或QB/T 1174的规定。

4.1.8 枸杞

应符合GB 2762、GB 2763、GB/T 18672的规定。

4.1.9 人参（种植）

应符合关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（2012年 第17号）、GB 2762的规定。



4.1.10 玫瑰花（重瓣红玫瑰）

应符合GB/T 19696的规定。

4.1.11 蜂蜜

应符合GB 14963的规定。

4.1.12 食用葡萄糖

应符合GB/T 20880的规定。

4.1.13 白砂糖

应符合GB/T 白砂糖

4.1.14 麦芽糖浆

应符合GB/T 20883 的规定。

4.1.15 麦芽糊精

应符合GB/T 20884的规定。

4.1.16 生产用水

应符合GB 5749的规定。

4.2 生产工艺

原料验收→预处理→煎煮→过滤→浓缩→混合→配制→灌装→灭菌（或不灭菌）→检验→成品入库

4.3 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	指 标	检验方法
色泽	具有各种产品所特有的色泽	取10克产品，将其置于洁净无色透明的玻璃杯中，于自然光或相当于自然光的室内，用触觉鉴别其组织状态，视其色泽、杂志、嗅其气味，品其滋味。
滋味和气味	具有该品种固有的滋味和气味，无异味。	
组织状态	均一粘稠膏体	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

4.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
总糖（以还原糖计）/（g/100g）	≤ 80
蛋白质/（g/100g）	≥ 1.0
水分/（g/100g）	≤ 50
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.5
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤ 0.3

4.5 微生物及致病菌限量

微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物指标



项目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）			
	n	c	m	M
菌落总数（CFU/g）	5	2	1x10 ⁴	5x10 ⁴
大肠菌群（CFU/g）	5	2	10	10 ²
霉菌及酵母（CFU/g）≤	50			
沙门氏菌	5	0	0	---
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU	1000CFU
备注:n为同一批产品应采集的样品件数,c成为最大可允许超出m值得样品数;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. 样品的采集与处理均按GB4789.1和GB/T4789.21执行.				

4.6 净含量及允许短缺量

应符合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》的规定。按JJF 1070 规定的方法执行。

5 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881、GB 12695的规定。

6 检验规则

6.1 组批

同一班次，同一条生产线生产的包装完好的同一品种产品为一组批。

6.2 抽样

批量在150箱以下，随机抽取4箱，每箱取样2瓶，其中6瓶用于检验，其余2瓶留样备查。

6.3 检验方法

6.3.1 感官检验

正常光线和室温条件下观察其组织形态、色泽、品尝其滋味。

6.4 理化检验

6.4.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

6.4.2 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法测定。

6.4.3 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

6.4.4 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

6.4.5 总糖

按GB 5009.8的方法测定。

6.5 微生物检验

6.5.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法检验。

6.5.2 大肠菌群

按GB 4789.3规定的方法检验。



6.5.3 霉菌及酵母

按 GB 4789.15 规定的方法检验。

6.5.4 致病菌

按 GB 4789.4、GB 4789.10 规定的方法检验。

6.6 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法进行。

7 出厂检验

7.1 检验项目

包括感官指标、净含量、蛋白质、水分、菌落总数和大肠菌群。

7.2 产品出厂

每批产品须经质量检验部门检验合格并签发产品质量合格证后方可出厂。

7.3 型式检验

7.3.1 正常生产时每一年进行一次，有下列情况之一时必须进行：

- 新产品投产前；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- 更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时；
- 停产半年及以上，再恢复生产时；
- 国家食品监督机构提出进行型式检验要求时。

7.3.2 检验项目为本标准规定的全部项目。

7.4 判定规则

7.4.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

7.4.2 检验项目如有一项以上(含一项)不合格，应在留样样品或同批产品中抽样对不合格项加倍复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。微生物指标有一项不合格即判为不合格，微生物指标不进行复检。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

8.1.1 产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.1.2 标签及说明书应符合 GB 7718、GB 28050、卫生部等 6 部局关于含库拉索芦荟凝胶食品标识规定的公告(2009 年第 1 号公告)、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)。加入库拉索芦荟凝胶的产品标签及说明书应表明孕妇、婴幼儿不宜食用；每人每天食用库拉索芦荟凝胶量不应大于 30 克，该产品库拉索芦荟凝胶含量及每日食用该产品最大限量。加入人参的产品标签及说明书应表明孕妇、哺乳期妇女及 14 周岁以下儿童不宜食用，标签、说明书中应当标注不适宜人群和食用限量；每人每天食用人参量不应大于 3 克，该产品人参含量及每日食用该产品最大限量。

8.2 包装

8.2.1 产品内包装采用玻璃瓶，应符合 QB/T 4594 的规定。

8.2.2 产品外包装为瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

8.2.3 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异味，便于装卸、仓储和运输。

8.3 运输



/DGE 0020S-2020

8.3.1 产品运输过程中应清洁无污染，运输产品时避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物质混装混运。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

8.4 贮存

8.4.1 产品应在常温、通风、干燥的成品库中，离地离墙存放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易爆炸物混储。

8.4.2 产品在本标准规定的存储条件下，产品自生产之日起，保质期为18个月。

企业标准信息公共服务平台
公开
2021年04月28日 14点18分

企业标准信息公共服务平台
公开
2021年04月28日 14点18分