



Q/DGE

山东东阿古胶阿胶系列产品有限公司企业标准

Q/DGE 0025S-2020

代替 Q/DGE 0025S-2018

企业标准信息公共服务平台
公开
2020年05月13日 14点01分

阿胶肽速溶粉（复合型）

企业标准信息公共服务平台
公开
2020年05月13日 14点01分

2020-03-03 发布

2020-03-07 实施

山东东阿古胶阿胶系列产品有限公司 发布



/DGE 0025S-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
公开
2020年05月13日 14点01分



阿胶肽速溶粉（复合型）

1 范围

本标准规定了阿胶肽速溶粉(复合型)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。

本标准适用于以阿胶低聚肽、添加（或不添加）红糖、黑糖、白砂糖、赤砂糖、葡萄糖、冰糖、低聚异麦芽糖、麦芽糊精、植脂末、红枣粉、可可粉、枸杞粉、菊粉、松花粉、葛根粉、茯苓粉、山楂粉、山药粉、果蔬粉、桂花粉、木瓜粉、燕麦粉、姜粉、人参粉（人工种植）、复合型益生菌药食同源食材、食品原料、新资源食品原料等辅料和食品添加剂木糖醇其中的一种或几种,经原辅料检验、配料、干燥（或不干燥）混合、包装等工艺制成的阿胶肽速溶粉（复合型）。

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 1886.234 食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品添加剂标准 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/T 4789.213 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品 饮料检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- 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 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T6388 运输包装收发货标志
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7101 固体饮料卫生标准
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
- GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋、干法复合 挤出复合
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
- GB 12801 生产过程安全卫生要求总则



/DGE 0025S-2020

- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 20706 可可粉
- GB/T 20880 食用葡萄糖
- 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/ T30637 食用葛根粉
- GH/ T 1030 松花粉
- GH/T 1117 桂花茶
- NY/ T 892 绿色食品 燕麦及燕麦粉
- QB/ T 1173 单晶体冰糖
- QB/ T 1174 多晶体冰糖
- NY/ T 1073 脱水姜片 and 姜粉
- NY/ T 1884 绿色食品 果蔬粉
- QB/ T 2343.1 赤砂糖
- QB/ T 4561 红糖
- QB/ T 4567 黑糖
- QB/ T 4791 植脂末
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 《中华人民共和国药典》一部 阿胶
- 卫生部公告 2009 年第 5 号 菊粉
- 卫办监督【2010】65 号 益生菌
- 国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号令《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第 102 号令《食品标识管理规定》
- Q/HXN 0016S 红枣粉（好想你枣业股份有限公司）
- Q/GJ 0003S 枸杞粉（宁夏乐杞生物科技发展有限公司）

3. 产品分类

按照产品所添加的辅料不同可分为：辅料名称+阿胶肽速溶粉。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 阿胶低聚肽粉

将阿胶用蛋白酶酶解后干燥成粉状，水分 $\leq 8.0\text{g}/100\text{g}$ ；符合GB 2762 及GB 2763 或相关食品标准的规定。

3.1.2 山药、茯苓

应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

3.1.3 白砂糖

应符合 GB 13104 及 GB/ 317 的规定。

3.1.4 冰糖

应符合 GB 13104、QB/T1173 或 QB/T1174 的规定。

3.1.5 麦芽糊精

应符合 GB/T 20884 的规定。

3.1.6 葡萄糖



应符合 GB/T 20880 的规定。

3.1.7 可可粉

应符合 GB/T 20706 的规定。

3.1.8 植脂末

应符合 QB/ T4791 的规定。

3.1.9 红枣粉

应无毒、无害、安全、卫生、并应符合 Q/HXN 0016S 的规定。

3.1.10 枸杞粉

应无毒、无害、安全、卫生、并应符合 Q/GJ 0003S 的规定。

3.1.11 松花粉

应符合 GH/T 1030 的规定。

3.1.12 葛根粉

应符合 GB/T 30637 的规定。

3.1.13 山楂粉、木瓜粉

应符合 NY/T 1884 的规定。

3.1.14 燕麦粉

应符合 NY/T 892 的规定。

3.1.15 桂花

应干燥、无杂质符合 GH/T 1117、GB 2762、GB2763 的规定。

3.1.16 黑糖

应符合 GB 13104 、QB/T 4567 的规定。

3.1.17 红糖

应符合应符合 GB 13104、QB/T 4561 的规定。

3.1.18 赤砂糖

应符合应符合 GB 13104、QB/T 2343.1 的规定。

3.1.19 木糖醇

应符合 GB 1886.234 的规定。

3.1.20 姜粉

应符合 NY/T1073 的规定。

3.1.21 菠萝蛋白酶、胃蛋白酶

应符合 GB 25594 的规定。

3.1.22 果蔬粉

应符合 NY/T 1884 的规定

3.1.23 菊粉

应符合卫生部关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告（2009年第5号）中的规定。

3.1.23 复合型益生菌（添加乳双歧杆菌、副干酪乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、植物乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、长双歧杆菌、短双歧杆菌、婴儿双歧杆菌、青春双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、干酪乳杆菌、瑞士乳杆菌、保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌中的任意三株或三株以上）。

要求活菌数在 2.5×10^9 cfu/g 以上，并符合卫办监督【2010】65 号的规定。

3.1.2 生产用水



/DGE 0025S-2020

应符合GB 5749的规定。

3.2 生产工艺

配料→干燥（或不干燥）→混合→包装→检验→入库。

3.3 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	指 标
色泽	呈乳白色或浅黄色，色泽均匀
滋味和气味	具有本品特有的滋味及气味。味微甘，无异味。
组织状态	呈干燥均匀粉末状，无结块，无肉眼可见外来杂质和霉变。

3.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
蛋白质/（g/100g）	≥ 5.0
水分/（g/100g）	≤ 5.0
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 1.0
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤ 0.5
灰分/（g/100g）	≤ 2.0

3.5 微生物及致病菌限量

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	指 标
大肠菌群/（MPN/100g）	≤ 30
霉菌和酵母/（CFU/g）	≤ 50
沙门氏菌	0/25
金黄色葡萄球菌	0/25

3.6 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。

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760和卫生部关于食品添加剂的规定。

5 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881、GB12695的规定。



6 检验方法

6.1 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。

6.2 理化检验

6.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

6.2.2 灰分

按 GB 5009.4 规定的方法测定。

6.2.3 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

6.2.4 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

6.2.5 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

6.3 微生物检验

6.3.1 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法检验。

6.3.3 霉菌和酵母

按 GB 4789.15 规定的方法检验。

6.3.4 致病菌

按 GB 4789.4、GB 4789.10 规定的方法检验。

6.5 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法进行。

7 检验规则

7.1 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。

7.2 抽样

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

7.3 检验

7.3.1 出厂检验

7.3.1.1 检验项目

包括感官、净含量、蛋白质、水分、灰分、霉菌及酵母和大肠菌群。

7.3.1.2 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。

7.3.2 型式检验

7.3.2.1 正常生产时每半年进行一次，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；



/DGE 0025S-2020

——国家食品监督机构提出进行型式检验要求时。

7.3.2.2 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及相应要求的规定。

8.2.1 产品内包装材料应符合GB 9681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

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 产品应在阴凉、通风、干燥温度不要超过40℃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12个月。