



# Q/DGE

## 山东东阿古胶阿胶系列产品有限公司企业标准

Q/DGE 0027S-2019

代替 Q/DGE 0027S-2018

企业标准信息公共服务平台  
公开  
2020年01月09日 15点23分

### 阿胶红糖姜茶

企业标准信息公共服务平台  
公开  
2020年01月09日 15点23分

2019-10-10 发布

2019-10-11 实施

山东东阿古胶阿胶系列产品有限公司 发布



企业标准信息公共服务平台  
公开 2020年01月09日 15点23分

企业标准信息公共服务平台  
公开 2020年01月09日 15点23分



## 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/T1.1《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：雷加同。

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01月09日 15点23分

企业标准信息公共服务平台  
公开  
2020年01月09日 15点23分



# 阿胶红糖姜茶

## 1 范围

本标准规定了红糖姜茶的技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以红糖、黑糖、赤砂糖中的一种或几种、姜粉、阿胶为原料，添加(或不添加)麦芽糊精、核桃仁、花生仁、黑芝麻、黑豆、松子、腰果、食用葡萄糖、食糖、冰糖、白砂糖、黄明胶、人参(人工种植)、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、橘皮(陈皮)(粉)、山楂、茯苓、黄精、枸杞、丁香、八角、茴香、花椒、刀豆、小茴香、小蓟、山药、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、扁白豆、白扁豆花、龙眼肉(桂圆)、决明子、百合、肉豆蔻、余甘子、佛手、杏仁(甜、苦)、沙棘(粉)、牡蛎、芡实、肉桂、鸡内金、蜈蚣、乌梢蛇、麦芽、昆布、枣(大枣、酸枣、黑枣)、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜(生姜、干姜)、枳椇子、栀子、砂仁、胖大海、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、赤小豆、菊苣、黄芥子、紫苏、紫苏籽、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、薤白、薄荷、薏苡仁、覆盆子、藿香、菊花、赤小豆、银杏(白果)、红枣、黑米、燕麦、燕麦粉、绿豆粉、藕粉、板栗、柠檬粉、椰子粉、桂花、茉莉花、紫薯粉、果蔬粉、海藻糖、葛根粉、玛咖粉、奶粉、可可粉、松花粉、库拉索芦荟凝胶、大豆蛋白粉、魔芋粉、大豆膳食纤维粉、植脂末、木耳粉、银耳(粉)、黑木耳、小麦低聚肽、抗性糊精、中长链脂肪酸食用油、枇杷叶、竹叶黄酮、燕麦 $\beta$ -葡聚糖、低聚木糖、塔格糖、奇亚籽、圆苞车前子壳、蛹虫草、低聚异麦芽糖、乌药叶、平卧菊三七、大麦苗粉、菊粉、金花茶、针叶樱桃果、牡丹籽油、元宝枫籽油、淡水鱼胶原蛋白肽粉、大豆低聚糖、低聚果糖、海洋鱼低聚肽粉、燕窝、黑松露、黑荞麦、葡萄干、水果干制品、蔬菜干制品、杭白菊、亚麻籽油、盐肤木果油、美藤果油、盐地碱蓬籽油、茶树花、辣木叶、酵素粉、盐藻、杜仲雄花、油菜花粉、葡萄籽提取物、雨生红球藻、木糖醇等辅料，原辅料经前处理、配料、混合、制粒(或不制粒)、干燥(或不燥)、包装等主要工艺加工而成的阿胶红糖姜茶

## 2 规范性引用文件

下列文件中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 2715 食品安全国家标准 粮食

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂食用标准

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 4789.2 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 4806.7 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定



- GB 5009.7 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定
- GB 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定
- GB 5009.11 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 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉素B族和C族的测定
- 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 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8235 亚麻油
- GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋干法复合、挤出复合
- GB/T 10458 荞麦
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14754 食品安全国家标准 食品添加剂维生素C(抗坏血酸)
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 18862 地理标志产品 杭白菊
- GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
- GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
- GB/T 20706 可可粉
- GB/T 20880 食用葡萄糖
- GB/T 20881 低聚异麦芽糖
- GB/T 20884 麦芽糊精
- GB/T 20977 糕点通则
- GB/T 22491 大豆低聚糖
- GB/T 22493 大豆蛋白粉
- GB/T 22494 大豆膳食纤维粉
- GB/T 22729 海洋鱼低聚肽粉
- GB/T 23528 低聚果糖
- GB/T 23529 海藻糖
- GB/T 23787 非油炸水果、蔬菜脆片
- GB/T 25733 藕粉
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 30637 食用葛根粉
- GHT 1029 板栗
- GH/T 1030 松花粉
- GHI/T 1092 燕窝质量等级
- NY/T 494 魔芋粉
- NY/T 705 无核葡萄干
- NY/T 1073 脱水姜片 and 姜粉



DGE 0027S-2019

NY/T 1884 绿色食品 果蔬粉

DB12/209 无公害农产品 食用菌安全质量要求

DB51/T 499 无公害林产品 银杏(白果)

QB/T 2343.1 赤砂糖

QB/T 1791 植脂末

QB/T 4087 食用明胶

QB/T 4561 红糖

QB/T 4567 黑糖

SB/T 10634 淡水鱼胶原蛋白肽粉

SW/T 1 植物提取物葡萄籽提取物(葡萄低聚原花青素)

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局[2005第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

《中华人民共和国药典》

Q/TXG 0001S 石家庄双盛堂生物制品有限公司 食用黄明胶

原卫生部关于将油菜花粉等食新资源列为通食品管理的公告(2004年第17号)

原卫生部公告2008年第12号 库拉索芦荟凝胶

原卫生部公告2009年第18号 盐藻

原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)

原卫生部关于批准金花茶、显脉旋覆花(小黑药)等5种物品为新资源食品的公告(2010年第9号)

关于批准雨生红球藻等新资源食品的公告(2010年第17号)

原卫生部关于批准元宝枫籽油和牡丹籽油作为新资源食品的公告(2011年第9号)

原卫生部关于批准玛粉作为新资源食品的公告(2011年第13号)

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)

原卫生部关于将肠膜明串珠菌肠膜亚种列入《可用于食品的菌种名单》的公告(2012年第8号)

原卫生部关于批准中长链脂肪酸食用油和小麦低聚肽作为新资源食品等的公告(2012年第16号)

原卫生部关于批准蛋白核小球藻等4种新资源食品的公告(2012年第19号)

原卫生部关于批准茶树花等7种新资源食品的公告(2013年第1号)

原卫生部公告2014年第6号 杜仲雄花

卫计委关于批准塔格糖等6种新食品原料的公告(2014年第10号)

卫计委关于批准番茄籽油等9种新食品原料的公告(2014年第20号)

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料

##### 3.1.1 红糖

应符合QB/T 4561 的规定

##### 3.1.2 黑糖

应符合QB/T 4567 的规定

##### 3.1.3 赤砂糖

应符合QB/T 2343.1 的规定

##### 3.1.4 姜粉

应符合MY/T 1073 的规定



3.1.5 食用葡萄糖

应符合GB/T 20880 的规定。

3.1.6 食糖

应符合GB 13104 的规定。

3.1.7 麦芽糊精

应符合 GB/T 20884 的规定

3.1.8 银杏(白果)

应符合DB51/T 499 的规定

3.1.9人参(人工种植)、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、橘皮(陈皮)(粉)、茯苓、紫苏、黄精、枸杞、丁香、八角、茴香、花椒、刀豆、小茴香、小蓟、山药、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉(桂圆)、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁(甜、苦)、沙棘、牡蛎、芡实、肉桂、鸡内金、蜈蚣、乌鞘蛇、麦芽、昆布、枣(大枣、酸枣、黑枣)、罗汉果、都李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜(生姜、干姜)、枳椇子、梔子、砂仁、胖大海、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、紫苏、紫苏籽、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、薤白、薄荷、意苡仁、覆盆子、藿香、菊花、赤小豆、山楂

应符合《中华人民共和国药典》或其他食品安全标准的规定。人参(人工种植)应符合G82763、卫生部公告2012年第17号的规定。

3.1.10 黑米、燕麦、燕麦粉、绿豆粉

应符合 GB 2715 的规定。

3.1.11 藕粉

应符合GB/T 25733 的规定。

3.1.12 板栗

应符合GB 2762、GH/T 1029 的规定。

3.1.13 柠檬粉、椰子粉

应符合GB 2762、GB 2763及NY/T 1884 的规定。

3.1.14 桂花、茉莉花、紫薯粉、果蔬粉

应干燥、无杂质，符合GB 2761、GB 2762、GB 2763及NY/T 1884 的规定

3.1.15 海藻

应符合GB/T 23529 的规定。

3.1.16 玛咖粉

应符合原卫生部公告2011年第13号的规定

3.1.17 葛根粉

应符合GB/T 30637 的规定。

3.1.18 奶精

应符合GB 19644 的规定。

3.1.19 可可粉

应符合 GB/T 20706 的规定。

3.1.20 松花粉

应符合GH/T 1030 的规定



DGE 0027S-2019

- 3.1.21 库拉索芦荟凝胶  
应符合原卫生部公告200年第12号的规定
- 3.1.22 大豆蛋白粉  
应符合GB/T22493的规定
- 3.1.23 魔芋粉  
应符合NY/T 494 的规定
- 3.1.24 大豆膳食纤维粉  
应符合GB/T 22494 的规定
- 3.1.25 植脂末  
应符合QB/T 1791 的规定
- 3.1.26 木耳粉、银耳粉、黑木耳  
应符合GB 7096 的规定
- 3.1.27 小麦低聚肽、抗性糊精、中长链脂肪酸食用油  
应符合卫生部公告2012年第16号的规定。
- 3.1.28 枇杷叶、竹叶黄酮、燕麦 $\beta$ -面聚糖、低聚木糖  
应符合卫计委公告2014年第20号的规定
- 3.1.29 塔格糖、奇亚籽、圆苞车前子壳、蛹虫草  
应符合卫计委公告2014年第10号的规定。
- 3.1.30 低聚异麦芽糖  
应符合GB/T 20881 的规定。
- 3.1.31 乌药叶  
应符合原卫生部公告2012年第19号的规定。
- 3.1.32 平卧菊三七、大麦苗粉  
应符合原卫生部公告2012年第8号的规定
- 3.1.33 菊粉  
应符合原卫生部公告2009年第5号的规定
- 3.1.34 金花茶、针叶樱桃果  
应符合原卫生部公告2010年第9号的规定
- 3.1.35 牡丹籽油、元宝枫籽油  
应符合原卫生部公告2011年第9号的规定
- 3.1.36 淡水鱼胶原蛋白肽粉  
应符合SB/T 10634 的规定
- 3.1.37 大豆低聚、低聚果糖、海洋鱼低聚肽粉  
应分别符合GB/T 22491、GB/T 22729、GB/T 23528的规定
- 3.1.38 维生素C  
应符合GB 14754的规定
- 3.1.39 红枣  
应符合GB/T 5835的规定
- 3.1.40 燕窝  
应符合GH/T 1092的规定
- 3.1.41 黑松露





应符合DB12/ 209的规定。

3.1.42 黑荞麦

应符合GB/T 10458的规定

3.1.43 葡萄干

应符合NY/T 705的规定。

3.1.44 黄明胶

应符合 QB/T 4087和GB 2762 的规定

3.1.45 黄明胶

应符合Q/WXG 0001S 的规定。

3.1.46 水果干制品、蔬菜干制品

应符合GB/T 23787 的规定

3.1.47 杭白菊

应符合GB/T 18862 的规定。

3.1.48 亚麻籽油

应符合GB 8235 的规定。

3.1.49 盐肤木果油、美藤果油、盐地碱蓬籽油、茶树花

应符合原卫生部公告2013年第1号的规定。

3.1.50 辣木叶

应符合卫生部公告2012年第19号的规定

3.1.51 酵素粉

应为干燥无霉变的淡黄色粉末，并有中华人民共和国出入境检验检疫卫生证书

3.1.52 盐藻

应符合卫生部公告2009年第18号的规定

3.1.53 杜仲雄花

应符合原卫生部公告2014年第6号的规定

3.1.54 油菜花粉

应符合原卫生公告2004年第17号的规定

3.1.55 葡萄籽提取物

应符合SW/T1的规定

3.1.56 雨生红球藻

应符合原卫生部公告2010年第17号的规定。

3.1.57 木糖醇

应符合GB 1886.234 的规定。

3.1.58 核桃仁、花生仁、黑芝麻、黑豆、松子、腰果

应符合GB 19300 的规定

3.1.59 生产用水

应符合GB 5749 的规定

3.2 生产工艺

原辅料检验→前处理→配料→混合→制粒(或不制粒)→干燥(或不干燥)→内包装→外包装→检验→入库。



/DGE 0027S-2019

### 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	具有产品特有的色泽
组织与形态	粉状（或颗粒状）均一、稳定、无结块、无异物，溶于水后允许有少量沉淀物
滋味、气味	具有产品的复合气味及滋味，无异味。
杂 质	无肉眼可见外来杂质

### 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）	≥ 1.0
水分/（g/100g）	≤ 10.0
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤ 0.5
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.5
黄曲霉毒素B1 /（μg/kg）	≤ 5.0

### 3.5 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 一般微生物指标

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以CFU/g表示）			
	n	c	m	M
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10000	100000
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	100
霉菌及酵母/（CFU/g） ≤	50			
沙门氏菌	5	0	0/25g	---
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	100	1000

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 GB 4789.1 执行

### 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（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

## 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 的规定。

#### 6 检验方法

##### 6.1 感官检验

取 20g 样品, 将其置于洁净无色透明的玻璃盘中, 与自然光或相当于自然光的室内。用触觉鉴别其组织状态, 食其色泽、杂质, 嗅其气味, 品其滋味。

##### 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 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

###### 6.2.3 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

###### 6.2.4 蛋白质

按 GB 5009.5 的方法测定

###### 6.2.5 黄曲霉毒素 B1

按 GB 5009.22 规定的方法测定

##### 6.3 微生物检验

###### 6.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

###### 6.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法检验。

###### 6.3.3 致病菌

分别按 GB 4789.4、GB 4789.10 规定的方法检验。

###### 6.3.4 霉菌和酵母

按 GB 4789.15 规定的方法检验。

##### 6.4 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种产品为一组批。

##### 7.2 抽样

批量在 250 箱以下, 随机抽取 6 箱, 每箱取样 2 袋, 其中 8 袋用于检验, 其余 4 袋留样备查。

##### 7.3 检验

检验分出厂检验和型式检验。

###### 7.3.1 出厂检验

###### 7.3.1.1 检验项目

包括感官指标、净含量、水分、蛋白质、霉菌和酵母、菌落总数、大肠菌群。

###### 7.3.1.2 产品出厂



DGE 0027S-2019

每批产品须经厂质量检验部门检验合格并签发质量合格证方可出厂。

### 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；
- 国家质量技术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 微生物指标如有一项不符合要求，即判该批产品为不合格。其他项目如有一项以上(含一项)不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，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。

## 8 标志、包装、运输、贮存

### 8.1 标志

8.1.1 运输包装应标明：产品名称、公司名称和地址、规格、数量及防晒、防雨等标志，其标志应符合GB/T 191的规定

8.1.2 标签应标明：产品名称、配料表、规格、批号、生产日期、保质期、食品产地等，其标签内容应符合GB 7718、GB 28050及国家质量监督检验检疫总局令第123号《食品标识管理规定》相关规定。

8.1.3 添加人参(人工种植)、玛咖粉、小麦低聚肽等产品，产品标签及说明书应按照卫生部或国家卫计委公告规定，标注该产品上述原料含量、不适宜人群以及适宜人群每日最大食用量。

### 8.2 包装

8.2.1 产品内包装采用聚乙烯塑容器或复合膜袋包装，应符合GB 4806.7或GB/T 10004的规定

8.2.2 产品外包装为瓦楞纸箱，外包装箱应符合GB/T 6543 的规定。

8.2.3 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异气味，便于装卸、仓储和运输。

### 8.3 运输

8.3.1 产品运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运

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 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

8.4.2 产品应贮存在清洁、常温、通风、干燥的库房内：不得露天堆放，日晒、雨淋或靠近热源。包装箱底部应有10cm以上的垫板

8.4.3 在符合本标准规定的条件下，产品在标签标示日期内食用最佳