



Q/DGE

山东东阿古胶阿胶系列产品有限公司企业标准

Q/DGE 0033S-2020

企业标准信息公共服务平台
公开
2020年07月26日 16点14分

阿胶乌鸡露

企业标准信息公共服务平台
公开
2020年07月26日 16点14分

2020-07-25 发布

2020-07-26 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07月26日 16点14分

企业标准信息公共服务平台
公开 2020年07月26日 16点14分



/DGE 0033S-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/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
2020年07月26日 16点14分

企业标准信息公共服务平台
公开
2020年07月26日 16点14分



企业标准信息公共服务平台
公开 2020年07月26日 16点14分

企业标准信息公共服务平台
公开 2020年07月26日 16点14分



阿胶乌鸡露

1 范围

本标准规定了阿胶乌鸡露的技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以大枣、桑椹、枸杞子、茯苓、陈皮、桂圆、阿胶（阿胶添加量 $\geq 2.0\%$ ）、乌鸡为主要原料，添加白砂糖或麦芽糖浆或山梨糖醇、或木糖醇中的一种或几种为辅料，经原料预处理、提取、过滤、浓缩、配置、灌装、灭菌、灯检等工序制成的阿胶乌鸡露。

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/T 6920 水质 pH值的测定 玻璃电极法

GB 1886.234 食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇

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 5009.11 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 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定

GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6388 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 7718 预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 20883 麦芽糖浆

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 29219 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨糖醇

GB 29221 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

YBB 00222004 口服制剂用硅胶橡胶胶塞、垫片

YBB 00282002 低硼硅玻璃管制口服液体瓶

YBB 00032004 钠钙玻璃管制口服液体瓶

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》一部

3 技术要求

3.1 原料要求



/DGE 0033S-2020

1.1 阿胶

阿胶应符合《中华人民共和国药典》一部或国家市场监督管理总局审批的保健食品批件技术要求规定。

3.1.2 大枣、桑椹、枸杞子、茯苓、龙眼肉、陈皮

应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

3.1.3 乌鸡

应符合 GB/T 21004 的要求。

3.1.4 白砂糖

应符合 GB/T 317 的规定。

3.1.5 木糖醇

应符合 GB 1886.234 的规定。

3.1.6 麦芽糖浆

应符合 GB/ 20883 的规定。

3.1.7 山梨糖醇

应符合 GB 29219 的规定。

3.1.8 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

3.2 生产工艺

原料→清洗→提取→过滤→浓缩→配置→灌装→灭菌→灯检→包装→成品
→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	黑褐色
滋味	具有阿胶及其它原辅料特有的混合香气及气味，味甜，无异味
性状	均匀液体，久置允许有少量可溶性沉淀。
杂质	无正常视力可见外来杂质

3.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标
pH 值	4.5~6.5
可溶性固形物 (20℃折光计法), %	≥ 10.0
蛋白质/(g/100ml)	≥ 1.5
铅 (以计 Pb 计) / (mg/L)	≤ 0.4
总砷 (以As计)/(mg/L)	≤ 0.3
锡 (Sn) / (mg/L)	≤ 150
滴滴涕/(mg/L)	≤ 0.1
备注该项“锡 (Sn)”仅适用于镀锡包装容器	



5.5 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数 (CFU/ml) ≤	1000
大肠菌群 (CFU/ml) ≤	0.43
霉菌及酵母 (CFU/ml) ≤	50
沙门氏菌 ≤	0/25ml
金黄色葡萄球菌 ≤	0/25ml

3.6 净含量及允许短缺量

应符合《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 及卫生部关于食品添加剂公告的规定。

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

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 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

6.2.2 可溶性固形物

按 GB/T 12143 规定的方法测定。

6.2.3 pH 值

按 GB/T 6920 规定的方法测定。

6.2.4 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

6.2.5 砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

6.2.6 锡

按 GB 5009.16 规定的方法测定

6.2.7 滴滴涕

按 GB/T 5009.19 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 霉菌及酵母



/DGE 0033S-2020

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。

6.4 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 100 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

包括感官指标、净含量、pH值、可溶性固形物、蛋白质、菌落总数、大肠菌群。

7.3.1.2 产品出厂

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 检验项目为本标准的规定的全部项目。

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

产品包装储运图示标志应符合GB/T 191、GB/T6388的规定，标签及说明书应符合GB 7718及GB 28050相应要求的规定。

8.2 包装

8.2.1 产品内包装材料应符合 YBB 00282002 或 YBB 00032004 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。



6.4 贮存

8.4.1 产品应贮存在阴凉、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、易腐蚀的物品混储。

8.4.2 产品在本标准规定的条件下运输贮存，保质期为18个月。

企业标准信息公共服务平台
公开
2020年07月26日 16点14分

企业标准信息公共服务平台
公开
2020年07月26日 16点14分