



Q/DGE

山东东阿古胶阿胶系列产品有限公司企业标准

Q/DGE 0003S-2019

企业标准信息公共服务平台
公开
2021年06月18日 13点49分

阿辉牌阿胶片

企业标准信息公共服务平台
公开
2021年06月18日 13点49分

2019-10-07 发布

2019-10-10 实施

山东东阿古胶阿胶系列产品有限公司 发布



/DGE 0003S-2019

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、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
2021年06月18日 13点49分

企业标准信息公共服务平台
公开
2021年06月18日 13点49分



阿辉牌阿胶片

1 范围

本标准规定了本公司生产的保健食品阿辉牌阿胶片的技术要求、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。

本标准适用于以阿胶为主要原料经切胶、晾胶、包装等主要工艺加工制成的保健食品，本品经动物实验评价，具有增强免疫力的保健功能。

2 规范性文件

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 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 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
- 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 5009.3 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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞和有机汞的测定
- 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/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 16740 保健食品通用标准
- GB 17405 保健食品良好生产规范
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- YBB 00152002 国家药品包装容器（材料）标准 药品包装用铝箔（试行）
- YBB 00212005 国家药品包装容器（材料）标准 聚氯乙烯固体药用硬片
- 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》
- 《中华人民共和国药典》
- 《山东省中药材标准》
- 《保健食品标识规定》

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 阿胶

应符合《中华人民共和国药典》的规定。

3.1.2 生产用水



/DGE 0003S-2019

应符合 GB 5749 的规定。

3.2 生产工艺

原料阿胶→切胶→晾胶→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	黑褐色，有光泽
滋味、气味	具有阿胶的香气及滋味，气微，味微甘
性状	片状，质硬而脆，碎片对光照视呈棕色透明
杂质	无肉眼可见的杂质

3.4 保健功能

本品经动物实验评价，具有增强免疫力的保健功能。

3.5 标志性成分及含量

应符合表 2 的规定。

表 2 标志性成分及其含量

项 目	指 标
蛋白质/(g/100g)(按干品计) \geq	85.0
L-羟脯氨酸(按干品计), g/100g \geq	8.0
甘氨酸(按干品计), g/100g \geq	18.0
丙氨酸(按干品计), g/100g \geq	7.0
L-脯氨酸(按干品计), g/100g \geq	10.0

3.6 理化指标

应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标

项 目	指 标
水分, % \leq	15.0
灰分, % \leq	1.0
水不溶物, (g/100g) \leq	2.0
挥发性碱性物质, (g/100g) \leq	0.10
铅(以 Pb 计), (mg/kg) \leq	1.5
总砷(以 As 计), (mg/kg) \leq	0.5
总汞(以 Hg 计), (mg/kg) \leq	0.3
铬(以 Cr 计), mg/kg \leq	2.0

3.7 微生物指标

应符合表 4 的规定。



表 4 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数, (CFU/g)	≤ 1000
大肠菌群, (MPN/g)	≤ 0.92
霉菌及酵母, (CFU/g)	≤ 50
沙门氏菌	0/25g
金黄色葡萄球菌	0/25g

3.8 净含量及允许短缺量

应符合表 5 的规定。

表 5 净含量及允许短缺量

净含量, g/片	允许短缺量, %
30.0	9.0

4 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881、GB17405 的规定。

5 检验方法

5.1 感官检验

将样品置于检验台上, 通过目测、口尝评定其外观、色泽、气味及组织形态和杂质的评定。

5.2 标志性成分检验

5.2.1 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

5.2.2 L-羟脯氨酸(按干品计)、甘氨酸(按干品计)、丙氨酸(按干品计)、L-脯氨酸(按干品计)

按《中华人民共和国药典》中“阿胶”项下“含量测定”规定的方法测定

5.3 理化检验

5.3.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

5.3.2 灰分

按 GB 5009.4 规定的方法测定。

5.3.3 水不溶物

按《中华人民共和国药典》中“阿胶”规定的方法测定。

5.3.4 挥发性碱性物质

按《中华人民共和国药典》中“阿胶”规定的方法测定。

5.3.5 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

5.3.6 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

5.3.7 总汞

按 GB 5009.17 规定的方法测定。

5.3.8 铬



/DGE 0003S-2019

按 GB 5009.123 规定的方法测定。

5.4 微生物检验

5.4.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

5.4.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的“MPN 计数法”方法检验。

5.4.3 霉菌、酵母

按 GB 4789.15 规定的方法检验。

5.4.4 致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）

按 GB 4789.4、GB 4789.10 规定的方法检验。

5.5 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法进行。

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种产品为一批。

6.2 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。

6.3 检验

检验分出厂检验和型式检验。

6.3.1 出厂检验

6.3.1.1 检验项目

包括产品感官指标、净含量、水分、灰分、水不溶物、挥发性碱性物质、菌落总数、霉菌及酵母和大肠菌群。

6.3.1.2 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。

6.3.2 型式检验

6.3.2.1 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。

6.3.2.2 检验项目为本标准的规定的全部项目。

6.4 判定规则

6.4.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

6.4.2 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。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志



产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定，标签应符合保健食品批件、GB16740及相应要求的规定。

7.2 包装

7.2.1 产品内包装材料应符合 YBB 00152002、YBB 00212005 的规定。

7.2.2 产品外包装为瓦楞纸箱,外包装箱应符合GB/T 6543的规定。

7.2.3 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异气味,便于装卸、仓储和运输。

7.3 运输

7.3.1 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。

7.3.2 搬运时应轻拿轻放,严禁扔摔、撞击、挤压。

7.4 贮存

7.4.1 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。

7.4.2 产品在本标准规定的条件下运输贮存,保质期为24个月。

企业标准信息公共服务平台
公开
2021年06月18日 13点49分



附录 A

【原料阿胶质量要求】

1. 阿胶

项目	指标
来源	马科动物驴 <i>Equus asinus</i> L. 的干燥皮或鲜皮
制法	经泡皮、洗皮、焯皮、提取（第一次 1.3 倍量水，蒸汽压力 0.18~0.19Mpa、117~119℃保温 4h，放出胶汁，第 2 次、第 3 次 1.3 倍量水，在蒸汽压力 0.16~0.17Mpa、115℃保温 3、2h，放出胶汁，合并）、过滤、离心、提杂、混合（加入冰糖、黄酒、大豆油）、蒸发浓缩、冷凝等主要工艺制成。
感官指标	黑褐色凝胶，气微甘，无臭、无异味
蛋白质（以干品计）(g/100g) ≥	85.0
L-羟脯氨酸（按干品计），g/100g ≥	8.0
甘氨酸（按干品计），g/100g ≥	18.0
丙氨酸（按干品计），g/100g ≥	7.0
L-脯氨酸（按干品计），g/100g ≥	10.0
水分，g/100g ≤	30
灰分，g/100g ≤	1.0
水不溶物，g/100g ≤	2.0
挥发性碱性物质，g/100g ≤	0.10
砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.3
铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.5
汞（以 Hg 计），mg/kg ≤	0.3
铬（以 Cr 计），mg/kg ≤	2.0
菌落总数，CFU/g ≤	1000
大肠菌群，MPN/g ≤	0.92
霉菌及酵母，CFU/g ≤	50
沙门氏菌 ≤	0/25g
金黄色葡萄球菌 ≤	0/25g