

Q/HZY

个旧市华卓云山食品有限公司企业标准

Q/HZY 0001 S—2023

阿胶糕

云南省食
备案号
备案日期

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53250040S-2023
备案日期: 2023年7月19日

2023-07-19 发布

2023-07-26 实施

个旧市华卓云山食品有限公司

发布

前 言

我公司生产的阿胶糕是以阿胶为主要原料，配以核桃仁、黑芝麻、腰果、大枣、枸杞、黄冰糖、黄酒和重瓣红玫瑰等辅料，经过原料处理、配料、熬制、冷却、切制、包装等工艺制成。根据相关法律法规制定本标准，作为企业组织、生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标参照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和GB 17399-2016《食品安全国家标准 糖果》制定，其中铅的指标严于食品国家安全标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由个旧市华卓云山食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：王伟华、储维琼、王卓、林重瑾、林吉妮娜、何旋。

阿胶糕

1 范围

本标准规定阿胶糕的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以阿胶为主要原料，配以核桃仁、黑芝麻、腰果、大枣、枸杞、黄冰糖、黄酒和重瓣红玫瑰等辅料，经过原料处理、配料、熬制、冷却、切制、包装等工艺制成的阿胶糕。

2 规范性引用文件

本标准中所引用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。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 阿胶：应符合《中华人民共和国药典》的规定；并符合相应食品标准及有关规定。
- 3.1.2 核桃仁：应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.3 黑芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 3.1.4 腰果：应符合 GB/T 18010 的规定。
- 3.1.5 大枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 3.1.6 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 3.1.7 黄酒：应符合 GB/T 13662 的规定。
- 3.1.8 黄冰糖：应符合 GB/T 35883 的规定。
- 3.1.9 重瓣红玫瑰：应新鲜、无霉变、无虫驻、无污染，并符合相应的食品标准及有关规定。
- 3.1.10 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.11 其他原辅料：应符合相应食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
组织形态	具有该品种应有的组织形态	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下，目视鼻嗅口尝。
色 泽	呈黄褐色，符合相应品种的外观特性和色泽	
滋味、气味	具有该品种应有气味，香甜纯正，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分（g/100g） ≤	20.0	GB 5009.3
蛋白质（g/100g） ≥	12.0	GB 5009.5

3.4 污染物限量

应符合GB 2762规定，严于食品安全国家标准的指标，应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅(以 Pb 计) (mg/kg) ≤	0.4	GB 5009.12

3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.6 微生物限量

3.6.1 微生物限量应符合 GB 17399 的规定;

3.6.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，按JJF 1070规定的方法测定。

3.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

3.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881规定。

4 检验规则

4.1 组批

同一批投料，同一工艺，生产的同一规格产品为一组批。

4.2 抽样

同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得少于50kg，随机抽取2kg；产品每盒包装为500g，每批抽样产品在100盒内，随机抽取4盒；将抽取样品分成2份，1份检验，1份留样备查。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前,须经本公司质量检验部门检验合格,并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 原料、辅料、配方、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年后，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有任一项不合格时，则判定该批产品为不合格，不得复检；其他指标若有任一项不合格时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品包装标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应食品安全标准和有关规定；封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋，不应与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

5.4 贮存

产品应贮存于整洁、干燥的库房内，离地离墙存放，不应与有腐蚀、有毒、有害、易挥发、有异味等物品同库储存。



备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

四、本单位于 2023 年 6 月 26 日至 2023 年 6 月 30 日在 个旧市华卓云山食品有限公司微信公众号 上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于 5 个工作日），广泛征求社会各方意见。



2023 年 7 月 10 日

王伟华

备案单位主要负责人（签字）

2023 年 7 月 10 日

计衡承印单案字

一、关于... (faint text)

... (faint text)

... (faint text)

... (faint text)

... (faint text)

... (faint text)

日 〇 月 〇 年 〇 〇 〇



日 〇 月 〇 年 〇 〇 〇