

Q/YJX

云南匠欣生物科技有限公司企业标准

Q/YJX 0002 S—2021

其他食品（阿胶糕）

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010497S-2021

备案日期: 2021 年 10 月 19 日

2021 - 10 - 19 发布

2021 - 10 - 21 实施

云南匠欣生物科技有限公司 发布

前 言

我公司生产的其他食品（阿胶糕）是以阿胶为主要原料，配以黑芝麻、核桃仁、黄酒、冰糖、红糖、黑糖、枸杞、枣（大枣、酸枣）、重瓣红玫瑰、人参（5 年及 5 年以下人工种植）、莲子、百合、蔓越莓、桑葚、茯苓、桂圆、橘皮、葡萄干、瓜子仁、巴旦木、夏威夷果等辅料中的一种或几种，添加（或不添加）木糖醇等食品添加剂，经原料处理、配料、熬制、冷却、切片、包装等工艺制成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 17399-2016《食品安全国家标准 糖果》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南匠欣生物科技有限公司负责提出、起草并解释。

本标准主要起草人：明磊。

省食品

号:5

日期:

其他食品（阿胶糕）

1 范围

本标准规定了其他食品（阿胶糕）技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。
本标准适用于以阿胶为主要原料，配以黑芝麻、核桃仁、黄酒、冰糖、红糖、黑糖、枸杞、枣（大枣、酸枣）、重瓣红玫瑰、人参（5年及5年以下人工种植）、莲子、百合、蔓越莓、桑葚、茯苓、桂圆、橘皮、葡萄干、瓜子仁、巴旦木、夏威夷果等辅料中的一种或几种，添加（或不添加）木糖醇等食品添加剂，经原料处理、配料、熬制、冷却、切片、包装等工艺制成的其他食品（阿胶糕）。

2 规范性引用文件

本标准所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。

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，并符合相应的食品标准及有关规定。
- 3.1.2 黑芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 3.1.3 核桃仁：应符合 LY/T 1922 的规定。
- 3.1.4 瓜子仁、巴旦木、夏威夷果：应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.5 黄酒：应符合 GB/T 13662 的规定。
- 3.1.6 冰糖、红糖、黑糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.7 枣（大枣、酸枣）：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 3.1.8 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 3.1.9 木糖醇：应符合 GB 1886.234 的规定。
- 3.1.10 重瓣红玫瑰、人参（5年及5年以下人工种植）、莲子、百合、蔓越莓、桑葚、茯苓、桂圆、橘皮、葡萄干：应符合相应的食品标准及有关规定。
- 3.1.11 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.12 其它原辅料：应符合相应的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规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
组织形状	具有该品种应有的组织形态。	取适量样品，置于清洁白瓷盘中，于自然光下目视、鼻嗅、口尝。
色 泽	呈黄褐色或棕色，色泽均匀。	
气味和滋味	具有该品种自有的气味；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	
干燥失重, g/100g	≤	40.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥	8.0	GB 5009.5
甘氨酸, g/100g	≥	3.0	GB 5009.124
丙氨酸, g/100g	≥	1.0	GB 5009.124

3.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定, 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 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.6.2 微生物限量应符合表 4 的规定。

表4 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法	
	n	c	m	M		
菌落总数, CFU/g	≤	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	≤	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
注: ^a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。						

注: ^a样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

3.7 净含量

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

3.8 食品添加剂

3.8.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.8.2 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的规定。

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的产品为一批。

4.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得小于50kg包装，随机抽取18个包装，分成两份，一份检验，一份备查。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前须经质检部门检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目应按有关规定执行。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准的全部规定。有下列情况之一者，亦应进行检验：

- a) 原料、配方、工艺有较大改变，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，若微生物指标有一项不合格，则判定该批产品不合格，不得复检；其余指标若有任一不符合，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 标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

5.1.2 外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的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、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。搬运时应轻拿轻放。不得扔摔、撞击、挤压。运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

5.4 贮存

产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内，严禁日晒、雨淋、烟火。堆放时离地、离墙。严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易挥发、易污染的物品混贮混放。

案章

日

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》。

云南匠欣生物科技有限公司

备案单位(盖章)

2021年09月26日

明磊

备案单位主要负责人(签字)

2021年09月26日