



Q/DGE

山东东阿古胶阿胶系列产品有限公司企业标准

Q/DGE 0006S-2020

代替Q/ DGE 0006S-2018

企业标准信息公共服务平台
公开
2021年04月22日 15点53分

速溶阿胶粉

企业标准信息公共服务平台
公开
2021年04月22日 15点53分

2020-04-20 发布

2020-04-26 实施

山东东阿古胶阿胶系列产品有限公司 发布



/DGE 0006S-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。

公开
企业标准信息公共服务平台
2021年04月22日 15点53分

公开
企业标准信息公共服务平台
2021年04月22日 15点53分



速溶阿胶粉

1 范围

本标准规定了速溶阿胶粉的技术要求、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、运输与贮存。

本标准适用于阿胶(阿胶添加量 $\geq 10\%$)、添加(或不添加)食用葡萄糖、赤砂糖或木糖醇为主要原料、添加(或不添加)红糖、黑糖、白砂糖、冰糖、麦芽糊精、植脂末、红枣粉、菊粉、可可粉、枸杞粉、松花粉、葛根粉、茯苓粉、山楂粉、山药粉、桂花粉、木瓜粉、燕麦粉、姜粉、核桃仁、(食用)黄明胶、乳粉、大豆蛋白粉、乳清粉、乳清蛋白粉、蛋白粉、杂粮粉、蔬菜干制品、坚果、籽类等国家允许食用的植物(可用的根、茎、叶、果实)或药食同源食材、普通食品原料、新资源食品和可食用的食品添加剂中的一种或几种为辅料,经原料预处理、配料、混合、制粒(或不制粒)混匀、干燥(或不干燥)、包装等工序制成的速溶阿胶粉。

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/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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品添加剂标准 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 4789.1 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4 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 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定

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 7101 食品安全国家标准 饮料

GB 7718 预包装食品标签通则



/DGE 0006S-2020

- GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋、干法复合 挤出复合
- GB 11674 食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉
- GB /T 11761 芝麻
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- 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 20884 麦芽糊精
- GB/T 22493 大豆蛋白粉
- GB/T 23787 非油炸水果 蔬菜脆片
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/ T30637 食用葛根粉
- LY/T 1922 核桃仁
- GH/ T 1030 松花粉
- GH/T 1117 桂花茶
- NY/ T 892 绿色食品 燕麦及燕麦粉
- QB/ T 1173 单晶体冰糖
- QB/ T 1174 多晶体冰糖
- NY/ T 1073 脱水姜片 and 姜粉
- NY/ T 1884 绿色食品 果蔬粉
- QB/ T 2343.1 赤砂糖
- LS/T 3302 方便杂粮粉
- QB/ T 4561 红糖
- QB/ T 4567 黑糖
- QB/ T 4791 植脂末
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 《中华人民共和国药典》一部 阿胶
- 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》
- 国家质量监督检验检疫总局第 102 号令《食品标识管理规定》
- Q/HXN 0016S 红枣粉（好想你枣业股份有限公司）
- Q/GJ 0003S 枸杞粉（宁夏乐杞生物科技发展有限公司）

3. 分类

- 3.1 根据产品形态不同分为速溶阿胶粉和速溶阿胶粉（颗粒性）
- 3.2 按照添加的辅料不同可分为：辅料名称+速溶阿胶粉，辅料+速溶阿胶粉（颗粒性）

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 阿胶

应符合《中华人民共和国药典》一部或《原卫生部令第 46 号〈保健食品管理办法〉》或相应产品标准的规定。



4.1.2 山药、茯苓

应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

4.1.3 白砂糖

应符合 GB/T317 及 GB 13104 的规定。

4.1.4 冰糖

应符合 QB/T1173 或 QB/T1174 的规定。

4.1.5 食用葡萄糖

应符合 GB/T 20880 的规定。

4.1.6 麦芽糊精

应符合 GB/T 20884 的规定。

4.1.7 可可粉

应符合 GB/T 20706 的规定。

4.1.8 植脂末

应符合 QB/ T4791 的规定。

4.1.9 红枣粉

应无毒、无害、安全、卫生、并应符合 Q/HXN 0016S 的规定。

4.1.10 枸杞粉

应无毒、无害、安全、卫生、并应符合 Q/GJ 0003S 的规定。

4.1.11 松花粉

应符合 GH/T 1030 的规定。

4.1.12 葛根粉

应符合 GB/T 30637 的规定。

4.1.13 山楂粉、木瓜粉

应符合 NY/T 1884 的规定。

4.1.14 燕麦粉

应符合 NY/T 892 的规定。

4.1.15 桂花

应干燥、无杂质符合 GH/T 1117、GB 2762、GB2763 的规定。

4.1.16 黑糖

应符合 QB/T 4567 及 GB 13104 的规定。

4.1.17 红糖

应符合 QB/T 4561 及 GB 13104 的规定。

4.1.18 赤砂糖

应符合 QB/T 2343.1 及 GB 13104 的规定。

4.1.19 木糖醇

应符合 GB 1886.234 的规定。

4.1.20 姜粉

应符合 NY/T1073 的规定。

4.1.21 核桃仁

应符合 LY/T 1922 的规定。



/DGE 0006S-2020

4.1.22 坚果、籽类

应符合 GB 19300 的规定。

4.1.23 蔬菜干制品

应符合 GB/T 23787 的规定。

4.1.24 蛋白粉、(食用)黄明胶

应无毒、无害、安全、卫生、并应符合 GB2762 及 GB 2763 的规定。

4.1.25 大豆蛋白粉

应符合 GB/T 22493 的规定。

4.1.26 乳清粉、乳清蛋白粉

应符合 GB 11674 的规定。

4.2.27 乳粉

应符合 GB 19644 的规定。

4.2.28 菊粉

应符合原卫生部 2009 年第 5 号的规定。

4.1.29 木糖醇

应符合 GB 1886.234 的规定。

4.1.30 杂粮粉

应符合 LS/T 3302 的规定。

4.1.31 国家允许食用的植物(可用的根、茎、叶、果实)或药食同源食材、普通食品原料、新资源食品

应符合《中华人民共和国药典》或相应产品国家安全标准、行业标准的规定。

4.1.32 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

4.2 生产工艺

原辅料验收→预处理→配料→混合→制粒(或不制粒)→干燥(或不干燥)→包装→检验→入库。

4.3 感官指标

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项目	指标
色泽	具有该产品应有的色泽, 色泽正常
滋味、气味	具有阿胶及其他辅料的香气及滋味, 无异味。
组织及形态	呈干燥、疏松的粉末状或颗粒状, 无吸潮、结块、潮解、霉变, 溶于温开水中, 允许微量下沉不溶物
杂质	无肉眼可见外来杂质

4.4 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)	≥ 10.0
水分/(g/100g)	≤ 15.0



灰分/(g/100g)	≤	2.0
铅(以计Pb计)/(mg/kg)	≤	0.5
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤	0.3
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤	5

4.5 微生物指标

应符合表 3.4 的规定。

表 3 微生物指标

项目	指标
菌落总数(CFU/g) ≤	30000
大肠菌群(CFU/g) ≤	0.92
霉菌及酵母(CFU/g) ≤	50

表 4 致病菌指标

项目	采样方案及限量(若非指定,均以/25g表示)			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	----
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g

注: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为致病菌菌指标的最高安全限量值。

样品的采集与处理均按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。

4.6 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。

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

5.2 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。

6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 12695、GB12801、GB 14881 的规定。

7 检验方法

7.1 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。

7.2 理化检验

7.2.1 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

7.2.2 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

7.2.3 灰分

按 GB 5009.4 规定的方法测定。

7.2.4 总砷



/DGE 0006S-2020

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

7.2.5 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

7.2.6 黄曲霉毒素 B₁

按 GB 5009.22 规定的方法测定。

7.3 微生物检验

7.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

7.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法检验。

7.3.3 霉菌及酵母

按 GB 4789.15 规定的方法检验。

7.3.4 致病菌

按 GB 4789.4、GB GB 4789.10 规定的方法检验。

7.4 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法进行。

8 检验规则

8.1 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。

8.2 抽样

批量在 100 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。

8.3 检验

检验分出厂检验和型式检验。

8.3.1 出厂检验

8.3.1.1 检验项目

包括产品营养标签、感官指标、净含量、水分、灰分、蛋白质、霉菌、菌落总数和大肠菌群。

8.3.1.2 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。

8.3.2 型式检验

8.3.2.1 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。

8.3.2.2 检验项目为本标准的规定的全部项目。

8.4 判定规则

8.4.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

8.4.2 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。



9 标志、包装、运输、贮存

9.1 标志

产品包装储运图示标志应符合GB/T 191、GB/T6388的规定，标签应符合GB 7718、GB28050及相应要求的规定。

9.2 包装

9.2.1 产品内包装材料应符合 GB 9687 或 GB /T 10004 的规定。

9.2.2 产品外包装为瓦楞纸箱，外包装箱应符合GB/T 6543的规定。

9.2.3 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异气味，便于装卸、仓储和运输。

9.3 运输

9.3.1 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。

9.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

9.4 贮存

9.4.1 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。

9.4.2 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04月22日 15点53分