

# Q/DGE

## 山东东阿古胶阿胶系列产品有限公司企业标准

Q/DGE 0024S-2020

替代Q/DGE 0024S-2018

2021#05 A 21 A 10 M 51 M

2021#05A21A 10#51%

2020-08-03 发布

2020-08-07 实施

山东东阿古胶阿胶系列产品有限公司 发布



### 前言

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。

及据《中华人民》、 本标准严格按照 GB/T1.1 、, 本标准由山东东阿古胶阿胶系列产业。 本标准主要起草人;雷庆涛、陈英君。 本标准自发 2020 年 8 月发布实施。

2021#05A21A 10/H51X



### 草本膏

#### 1 范围

本标准规定了草本膏的分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以药食两用的丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉(桂圆)、决明子、百合、枸杞子、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁(甜、苦)、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、鸡内金、麦芽、昆布、枣(大枣、酸枣、黑枣)、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜(生姜、干姜)、枳椇子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、人参(人工种植)、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、柠檬、紫苏、紫苏籽、葛根、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮(陈皮)、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、桂花一种或几种主要原料,添加(或不添加)辅料水、阿胶、黑芝麻、核桃仁、麦芽糖、食用黄明胶、葡萄干、玫瑰花(重瓣红玫瑰)冰糖、红糖、黑糖、白砂糖、赤砂糖、葡萄糖、蜂蜜、蜂玉浆冻干粉、蜂花粉、蜂玉幼虫冻干粉、麦芽糊精和食品添加剂木糖醇其中的一种或几种,经原料前处理、提取、浓缩、配料、熬制、灌装、灭菌等工序制成的草本膏。

#### 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 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定
- 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 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



2021#05A21A 10#5154

2021 FO5 FIZIFI TO \$5154



#### DGE 0024S-2020

- 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 14963 食品安全国家标准 蜂蜜
- GB/T 20880 食用葡萄糖
- GB/T 20883 麦芽糖
- GB/T 20884 麦芽糊精
- GB/T 21532 蜂王浆冻干粉
- 2021年05月21日 10点51到 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 31636 蜂花粉 🔾
- GB/T 34780 蜂王幼虫冻干粉
- GH/T 1117 桂花茶
- LY/T 1922 核桃仁
- QB/T 1173 单晶冰糖
- QB/T 1174 多晶冰糖
- GB/ T 35884 赤砂糖
- GB/ T 35885 红糖
- QB/ T 4567 黑糖

QB/T 4594 玻璃容器 食品罐头瓶

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

原卫生部公告 2012 年 17 号 人参(人工种植)

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》

- 1. 可根据产品原辅料配料添加,将产品命名为"某某膏"或阿胶某某膏
- 2. 可根据产品原辅料不同分为: 阿胶草本膏、阿胶玉桂膏、百荷桂椹膏、八珍膏、阿胶黄精人参膏、 百莲珍杞膏、阿胶益智桂花膏、阿胶栀子三仁膏

#### 4. 术语和定义

#### 4.1 阿胶草本膏

以麦芽糖、红枣、枸杞子、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、桃仁、肉桂、百合、阿胶为原料添或不添加 蜂蜜、蜂王浆冻干粉、蜂花粉、蜂王幼虫冻干粉为辅料,经前处理、提取、浓缩、配料、熬制、灌 装、灭菌等工序制成的阿胶草本膏。

#### 4.2 八珍膏

以麦芽糖、茯苓、山药、蜂蜜、甜杏仁(添加量8%)、薏苡仁、莲子、芡实、桑椹为原料经前处 理、提取、浓缩、配料、熬制、灌装、灭菌等工序制成的八珍膏。

#### 4.3 阿胶黄精人参膏

以麦芽糖、红枣、玉竹、黄精、罗汉果、桂圆、人参(人工种植)阿胶为原料添或不添加蜂蜜、蜂 王浆冻干粉、蜂花粉、蜂王幼虫冻干粉为辅料,经前处理、提取、浓缩、配料、熬制、灌装、灭菌等工 序制成的阿胶黄精人参膏。

#### 4.4 阿胶益智桂花膏

/DGE 0024S-2020

以麦芽糖、枸杞、益智仁、蜂蜜、百合、山药、桂花、阿胶、菊花为原料经前处理、提取、浓 缩、配料、熬制、灌装、灭菌等工序制成的阿胶益智桂花膏。

#### 4.5 阿胶栀子三仁膏

以麦芽糖、栀子、益智仁、甜杏仁、酸枣仁、枸杞子、茯苓、蜂蜜、阿胶为原料经前处理、提取、 浓缩、配料、熬制、灌装、灭菌等工序制成的阿胶栀子三仁膏。

#### 5. 技术要求

#### 5.1 原料要求

5.1.1 阿胶、人参(人工种植)、玫瑰花(重瓣红玫瑰)丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、 山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆 花、龙眼肉(桂圆)、决明子、百合、枸杞子、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁(甜、苦)、沙 棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、鸡内金、麦芽、昆布、枣(大枣、酸枣、黑枣)、罗汉果、郁李 仁、金银花、青果、鱼腥草、姜(生姜、干姜)、枳椇子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香 薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、 菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅 根、鲜芦根、橘皮(陈皮)、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香

应符合《中华人民共和国药典》,还应符合卫生部公告2012年第17号的规定。

5.1.2 白砂糖

应符合 GB/T 317 的规定。

5.1.3 冰糖

应符合 QB/T 1173 或 QB/T 1174 的规定。

5.1.4 核桃仁

5.1.5 麦芽糊精

5.1.6 葡萄糖

5.1.7 桂花

5.1.8 黑糖

5.1.9 红糖

应符合 GB/T 35885 的规定。

5.1.10 赤砂糖

应符合 GB/T 35884 的规定。

5.1.11 木糖醇

应符合 GB 1886.234 的规定。

5.1.12 蜂蜜

应符合 GB 14963 的规定。

5.1.13 麦芽糖

应符合 GB/T 20883 的规定。

5.1.14 蜂王浆冻干粉



应符合 GB/T 21532 的规定。

#### 5.1.15 蜂花粉

应符合 GB 31636 的规定。

#### 5.1.16 蜂王幼虫冻干粉

应符合 GB/T34780 的规定。

#### 5.1.17 食用黄明胶

应符合 QB/T 4087、GB 2762及Q/WXG 0001S 的规定。

#### 5.1.18 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

#### 5.2 生产工艺

原辅料验收→前处理→提取→浓缩→配料→熬制→灌装→灭菌→包装→检验→入库。

#### 5.3 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 | 具有产品特有的混合气味及滋味,味甜,无异味 |
| 组织及形态 | 半粘稠或流状体               |
| 杂质    | 无肉眼可见外来杂质             |

#### 5.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

| - I - I - I - I - I - I - I - I - I - I |            |  |  |  |  |
|---|------------|--|--|--|--|
| 项目                                      | 指标         |  |  |  |  |
| 总糖/(g/100g)(以葡萄糖计)                      | ≤ 75       |  |  |  |  |
| 蛋白质 /(g/100g)                           | ×02        |  |  |  |  |
| 水分/(g/100g)                             | 55.05      |  |  |  |  |
| 铅(以计Pb 计)/(mg/kg)                       | € 0.5      |  |  |  |  |
| 总砷(以As计)/(mg/kg)                        | ≤ /0.5     |  |  |  |  |
| 备注:蛋白质指标仅限添加阿胶、                         | 食用黄明胶产品检测。 |  |  |  |  |

#### 5.5 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)  | $\leq$      | 10000 |
| 大肠菌群 (MPN/g)  | $\leq$      | 0.92  |
| 霉菌及酵母 (CFU/g) | $\leqslant$ | 50    |

表 4 致病菌指标



DGE 0024S-2020

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

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。

#### 5.6 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。

- 6 食品添加剂
- 6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。
- 6.2 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。
- 7 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

- 8 检验方法
- 8.1 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。

- 8.2 理化检验
- 8.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

8.2.2 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

8. 2. 4 铅

021年05月21日 10点51分 按 GB 5009.12 规定的方法测定。

8.2.5 总糖

按 GB 5009.8 的方法测定。

- 8.3 微生物检验
- 8.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

8.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法检验。

8.3.3 霉菌及酵母

按 GB 4789.15 规定的方法检验。

8.3.4 致病菌

按 GB 4789.4、GB GB 4789.10 规定的方法检验。

8.4 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法进行。

9 检验规则



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。

9.2 抽样

批量在100箱以下,随机抽取6箱,每箱取样2瓶,其中8瓶用于检验,其余4瓶留样备查。

9.3 检验

检验分出厂检验和型式检验。

- 9.3.1 出厂检验
- 9.3.1.1 检验项目

包括感官指标、净含量、水分、蛋白质、霉菌及酵母、菌落总数和大肠菌群。

9.3.1.2 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。

- 9.3.2 型式检验
- 9.3.2.1 正常生产时每半年进行一次,有下列情况之一时必须进行。
  - 一 新产品投产前;
  - 一 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异;
  - 一 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。
  - 一 停产半年及以上,再恢复生产时;
  - 一 国家质量技术监督机构提出进行型式检验要求时。
- 9.3.2.2 检验项目为本标准的规定的全部项目。
- 9.4 判定规则
- 9.4.1 检验项目全部符合本标准的规定,判该批产品为合格产品。
- 9.4.2 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。
- 10 标志、包装、运输、贮存
- 10.1 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GB 7718、GB 28050卫生部关于批准人参(人工种植)新资源食品的公告中加入人参的产品中标签及说明书应标明标注不适宜人群和食用限量;人参(孕妇、哺乳期妇女、14周岁以下儿童)不宜食用,人参每人每天食用量不应大于3克及相应要求的规定。

- 10.2 包装
- 10.2.1 产品内包装材料应符合 GB 4806.7 或 QB /T 4594 的规定。
- 10.2.2 产品外包装为瓦楞纸箱,外包装箱应符合GB/T 6543的规定。
- 10.2.3 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异气味,便于装卸、仓储和运输。
- 10.3 运输
- 10.3.1 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。
- 10.3.2 搬运时应轻拿轻放,严禁扔摔、撞击、挤压。
- 10.4 贮存



/DGE 0024S-2020

**3**0.4.1 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。

10.4.2 产品在本标准规定的条件下运输贮存,保质期为18个月。

2021#05 A 21 A 10 M 5151

2021#05 A 21 A 10 M 51 Sh