

Q/GZGJTJK

贵州省食品安全企业标准

Q/GZGJTJK 0001S-2023

鹿胶糕

2023-05-20 发布

2023-06-20 实施

贵州广济堂健康药业有限公司 发布

前 言

本文件依据 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》制定。

本文件由贵州广济堂健康药业有限公司提出并批准。

本文件起草单位：贵州广济堂健康药业有限公司。

本文件主要起草人：张童、苗旭辉、谢宇、侯蓉。

鹿胶糕

1 范围

本文件规定了鹿胶糕的要求（含检验方法）、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于本公司以鹿胶（人工养殖马鹿或梅花鹿的鹿皮、黄酒、冰糖、植物油制成）、黑芝麻、核桃仁、黄酒、冰糖、麦芽糖浆、麦芽糊精、明胶为原料，经预处理、熬制、混合、冷却、切片、包装制成的鹿胶糕。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2716 食品安全国家标准 食用植物油
- GB 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒
- 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 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 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- 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 5009.12 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 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 6783 食品安全国家标准 食品添加剂 明胶
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- 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/T 20883 麦芽糖
 GB/T 20884 麦芽糊精
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
 SB/T 10556 熟制核桃和仁
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 国家市场监督管理总局令 第 70 号 (2023) 定量包装商品计量监督管理办法
 卫生部卫监督函 (2012) 8 号 卫生部关于养殖梅花鹿副产品作为普通食品有关问题的批复
 中华人民共和国农业农村部公告 2020 年第 303 号 国家畜禽遗传资源目录

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 鹿胶应由符合卫生部卫监督函 (2012) 8 号和农业农村部公告 2020 年第 303 号规定的人工养殖梅花鹿或马鹿的鹿皮为主原料, 以黄酒、冰糖、植物油等为辅料制成, 其质量应符合相应食品安全标准或管理规定。

3.1.1.1 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

3.1.1.2 核桃仁应符合 SB/T 10556 和 GB 19300 的规定。

3.1.1.3 黄酒应符合 GB 2758 的规定。

3.1.1.4 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。

3.1.1.5 麦芽糖应符合 GB/T 20883 的规定。

3.1.1.8 明胶应符合 GB 6783 的规定。

3.1.1.9 食品植物油应符合 GB 2716 的规定。

3.1.1.10 冰糖应符合 GB 13104 的规定。

3.1.1.11 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.1.12 其他辅料应符合相应食品安全国家标准及有关规定, 不得使用 and 添加不符合食品安全管理规定的物质。

3.2 感官指标

应符合表 1 规定。

表 1

项 目	指 标	检验方法
外 观	块状或片状固体	感官品评法
色 泽	具有本品应有的色泽	
滋味和气味	具有鹿胶及本品特有的风味, 口味纯正, 无异味	
杂 质	无正常视力可见杂质	

3.3 理化指标

应符合表 2 规定。

表 2

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤35.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥4.0	GB 5009.5
总糖, g/100g	≤50	GB 5009.8
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤0.48	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤5.0	GB 5009.22
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤0.25	GB 5009.227
酸价(以脂肪计), mg/g	≤5	GB 5009.229

3.4 微生物指标

应符合表 3 规定。

表 3

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
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
霉菌, CFU/g	≤150				GB 4789.15
注: ^a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。					

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 的规定检测。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂的质量应符合相应标准和有关规定。

3.6.2 食品添加剂的使用品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.7 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

同批原料、同一生产工艺、同一班组生产的且包装完好的产品为一批。

4.2 抽样

每批产品随机抽取最小独立包装（抽样数量应满足送检和留样备检要求）样品，平分为两份，一份用于检验、另一份留样备查。

4.3 出厂检验

每批产品应经本公司检验部门出厂检验合格后并附合格标志方能出厂。出厂检验项目为感官要求、净含量、水分、菌落总数和大肠菌群。

4.4 型式检验

型式检验的项目应包括本标准中 3.2~3.6 的全部内容。型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 原料产地或设备有重大改变，可能影响产品质量时；
- b) 连续停产三个月以上恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品质量监督部门提出进行型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验项目全部符合本标准规定要求时，判为合格品。否则，应用同批次留样或双倍抽取同批产品进行不符合项的复验，判定结果以复验结果为准。微生物指标不合格不得进行复验。

5 标志、标签、包装、运输和贮存

5.1 标志、标签

产品包装应有明显标志。食品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。产品标签、说明书、广告、宣传信息等不应涉及疾病预防及治疗功能等内容。

5.2 包装

产品包装材料应符合国家相关食品安全标准和管理规定，包装应封口应严密，不得泄露。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.3 运输

产品运输工具应清洁、卫生，防止日晒雨淋，不得与有毒、有害、有异味的物品混运。

5.4 贮存

产品应贮存在干燥、阴凉、通风的室内，不得与有毒、有害、有异味的物品混贮。

6 保质期

在上述贮存条件下，自生产之日起，产品保质期为 12 个月或按标签标识规定。