

# Q/HSK

## 辽宁鸿盛康药业有限公司企业标准

Q/HSK 0002S—2024

---

### 复合阿胶制品

2024 - 04-23 发布

2024 - 05- 23 实施

辽宁鸿盛康药业有限公司 发布



## 前 言

本标准文本按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由辽宁鸿盛康药业有限公司提出并起草。

本标准起草人：温爱辉。

本标准于 2024 年 5 月 23 日首次发布。



# 复合阿胶制品

## 1. 范围

本标准规定了复合阿胶制品的分类、技术要求、生产加工过程卫生要求、校验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以阿胶（驴皮）为主要原料，添加黄酒、冰糖、食用黄明胶块、大豆油、食糖、姜粉、人参（人工种植）、甲鱼（裙边）、大枣、骨胶原蛋白、胶原蛋白、胶原蛋白肽、蛋白粉等中的一种或几种作为辅料，经原辅料处理、配料、熬制、冷却、切胶成型、烘干、粉碎或不粉碎包装等工艺制成的复合阿胶制品。

## 2. 规范性引用文

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 2716 食品安全国家标准 植物油

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 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

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 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

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/T 5835 干制红枣

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

Q/HSK 0002S—2024

GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品

GB 13104 食品安全国家标准 食糖

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB/T 13662 黄酒

GB/T 35885 红糖

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 35883 冰糖

QB 2732 水解胶原蛋白

GB/T 22493 大豆蛋白粉

GB/T 35883 冰糖

NY/T 1073 脱水姜片 and 姜粉

Q/HSK 0004S (骨胶原)蛋白块（粉） 辽宁鸿盛康药业有限公司

Q/HSK 0001S 食用黄明胶块（粉） 辽宁鸿盛康药业有限公司

《山东省中药材标准》2002年版（附录A）或GB 2707的规定

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

关于批准人参(人工种植)为新资源食品的公告(2012年 第17号)

### 3. 分类

产品根据原料不同分为以下几种:阿胶块、鲜阿胶块、复合阿胶块、阿胶人参块、阿胶红糖块、阿胶姜糖块、阿胶龟胶块。

#### 3.1 阿胶块

以驴皮、冰糖、黄酒、大豆油为原料，加入或不加入食用黄明胶、骨胶原蛋白、胶原蛋白、胶原蛋白肽、蛋白粉一种或几种作为辅料，经选料、配料、混合、熬制、冷却、切块或切丁、烘干、包装而制成的。

#### 3.2 鲜阿胶块

以驴皮、冰糖、黄酒、大豆油为原料，加入或不加入食用黄明胶、骨胶原蛋白、胶原蛋白、胶原蛋白肽、蛋白粉一种或几种作为辅料，经选料、配料、混合、熬制、冷却、切块或切丁包装而制成的。

#### 3.3 复合阿胶块

以阿胶、冰糖、黄酒、大豆油为原料，加入或不加入食用黄明胶、骨胶原蛋白、胶原蛋白、胶原蛋白肽、蛋白粉一种或几种作为辅料，经选料、配料，混合、熬制、冷却、切块或切丁、烘干或不烘干、包装而制成的。

#### 3.4 阿胶人参块

以阿胶、人参（种植）、大豆油、黄酒、冰糖为原料，加入或不加入食用黄明胶、骨胶原蛋白、胶

原蛋白、胶原蛋白肽、蛋白粉一种或几种作为辅料，经选料、配料、混合、熬制、冷却、切块或切丁、烘干、包装而制成的。

### 3.5 阿胶红糖块

以阿胶、黄酒、冰糖、大豆油、红糖为原料，加入或不加入食用黄明胶、骨胶原蛋白、胶原蛋白、胶原蛋白肽、蛋白粉一种或几种作为辅料，经选料、配料、混合、熬制、冷却、切块或切丁、烘干、包装而制成。

### 3.6 阿胶姜糖块

以阿胶、姜粉、食糖为原料，加入或不加入食用黄明胶、骨胶原蛋白、胶原蛋白、胶原蛋白肽、蛋白粉一种或几种作为辅料，经选料、配料、混合、熬制、冷却、切块或切丁、烘干、包装而制成的。

### 3.7 阿胶龟胶块

以阿胶、甲鱼（裙边）、黄酒、冰糖、大豆油为原料，加入或不加入食用黄明胶、骨胶原蛋白、胶原蛋白、胶原蛋白肽、蛋白粉一种或几种作为辅料，经选料、配料、混合、熬制、冷却成型、切块或切丁、烘干、包装而制成的。

## 4. 技术要求

### 4.1 原辅料

4.1.1 阿胶（驴皮）：应符合《山东省中药材标准》2002年版（附录A）或GB 2707的规定。

4.1.2 黄酒：应符合GB/T 13662的规定。

4.1.3 冰糖：应符合GB/T 35883的规定。

4.1.4 食用黄明胶块：应符合Q/HSK 0001S的规定。

4.1.5 大豆油：应符合GB 2716的规定。

4.1.6 食糖：应符合GB 13104的规定。

4.1.7 姜粉：应符合NY/T 1073的规定。

4.1.8 人参（人工种植）：应符合关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（2012年第17号）的规定。

4.1.9 大枣：应符合GB/T 5835的规定。

4.1.10 （骨）胶原蛋白：应符合QB 2732的规定。

4.1.11 蛋白块（粉）：应符合Q/HSK 0004S的规定。

4.1.11 胶原蛋白肽：应符合GB 31645的规定。

4.1.12 甲鱼（裙边）：应符合GB 10136的规定。

4.1.13 生产用水：应符合GB 5749的规定。

4.1.14 红 糖：应符合GB 35885的规定。

### 4.2 生产工艺

原辅料处理→配料→熬制→冷却→切胶成型→烘干或不烘干→粉碎或不粉碎→包装→检验→入库。

### 4.3 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	褐色至深褐色或产品应有的色泽	取 10 块产品平摊在白色瓷盘中，在明亮处观察色泽和外观，并加以品尝
滋味与气味	有原料加工后应有的香味，口感醇厚，无异味	
组织形态	块状或丁块	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

### 4.4 理化指标

应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分/(g/100g)	≤ 20	GB 5009. 3
蛋白质/(g/100g)	≥ 30	GB5009. 5
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤ 0.25	GB 5009. 227
总砷(以 As 计) /（mg/kg）	≤ 1.0	GB 5009. 11
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.4	GB 5009. 12
镉（以 Cr 计）/（mg/kg）	≤ 0.1	GB 5009. 15
注：其他应控制的指标执行国家法律法规及相关标准的规定。		

### 4.5 微生物指标

应符合表 3、表 4 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采用方案*及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789. 2
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789 3
霉菌/（CFU/g）	≤100				GB 4789.15
注：*样品的采集和处理按 GB 4789.1 执行					

表4 致病菌限量

致病菌指标	采用方案及限量（若非指定，均以/25g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4、GB 4789.10 第二法
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 为致病菌指标的最高安全限量值。					

#### 4.6 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局令(2005)第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》规定。

#### 5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

#### 6 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法进行。

#### 7 检验规则

##### 7.1 组批

同一班次，同一批投料生产的同一品种产品为一组批。

##### 7.2 抽样

以同班次、同规格的产品为抽样基数，抽样基数不少于 25kg。随机抽样至少 2kg（或至少 20 个独立包装），样品分成 2 份，1 份用于检验，1 份备查。

##### 7.3 检验

###### 7.3.1 出厂检验

###### 7.3.1.1 检验项目

包括感官指标、净含量、水分、蛋白质、菌落总数和大肠菌群。

###### 7.3.1.2 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。

###### 7.3.2 型式检验

7.3.2.1 正常生产时每一年进行一次，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；

Q/HSK 0002S—2024

一停产半年及以上，再恢复生产时；

一国家食品药品监督机构提出进行型式检验要求时。

7.3.2.2 检验项目为本标准规定的全部项目。

#### 7.4 判定规则

7.4.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

7.4.2 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。

### 8. 标志、包装、运输、贮存

#### 8.1 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 及其他相关要求的规定。

#### 8.2 包装

8.2.1 产品内包装采用复合食品包装袋、塑料制品或其他适宜的包装材料，应分别符合 GB 9683、GB4806.7 和其他包装材料相应产品标准的规定。

8.2.2 产品外包装为瓦楞纸箱或其他适宜的包装材料，应分别符合 GB/T 6543 和其他包装材料相应产品标准的规定。

8.2.3 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异气味，便于装卸、仓储和运输。

#### 8.3 运输

8.3.1 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。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

#### 8.4 贮存

##### 8.4.1

产品应贮存在清洁、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。

##### 8.4.2

产品在本标准规定的条件下运输贮存，保质期为 24 个月。