

# Q/HSK

## 辽宁鸿盛康药业有限公司企业标准

Q/HSK 0003S—2024

---

### 鹿胶

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。

## 1 范围

本标准规定了鹿胶的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以养殖的梅花鹿皮或马鹿皮为主要原料，加入适量黄酒、冰糖、大豆油、骨胶原蛋白、胶原蛋白、胶原蛋白肽、蛋白粉一种或多种为辅料，经熬煮、过滤、浓缩、冷凝、切块、晾干、打粉或不打粉、包装制成的鹿胶。

## 2 规范性引用文件

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 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 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

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

Q/HSK 0003S—2024

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

Q/HSK 0004S 蛋白块（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》

### 3 要求

3.1 原辅料要求：生产所用原辅料应符合国家食品安全标准和相关规定。

3.1.1 鹿皮：为鹿科动物养殖的梅花鹿 *Cervus Nippon Temminck* 或马鹿 *Cervus elaphus Linnaeus* 的干燥皮或鲜皮。鹿皮应洁净、不得有腐败、霉变、虫蛀，不得经有害化学药品处理并应符合 GB 2707 的规定。养殖梅花鹿皮还应符合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〔卫监督函（2012）8号〕和相关的规定。

3.1.2 黄酒：应符合 GB/T 13662 的规定。

3.1.3 冰糖：应符合GB/T 35883 的规定。

3.1.4 大豆油：应符合GB 1535的规定。

3.1.5 胶原蛋白：应符合QB 2732 的规定。

3.1.7 骨胶原蛋白：应符合QB 2732的规定。

3.1.8 蛋白块（粉）：应符合Q/HSK 0004S—2024的规定。

3.1.9 加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

### 3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	棕色至黑褐色	将样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和形态；检查有无杂质。按食用方法于透明的玻璃烧杯内用 80℃左右蒸馏水冲溶稀释后，立即闻其气味、香气，品其滋味
组织形态	固态，长条状、块状或粉状	
滋、气味	味微甜、具有鹿胶特有香气	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

### 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
水分/ (g/100g) ≤	20	GB 5009. 3
蛋白质/ (g/100g) ≥	30	GB 5009. 5
过氧化值(以脂肪计) (g/100g) ≤	0. 25	GB 5009. 227
甘氨酸/(g/100g) ≥	18	GB 5009. 124
丙氨酸/(g/100g) ≥	7	GB 5009. 124
脯氨酸/(g/100g) ≥	10	GB 5009. 124
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 Cd 计) / (mg/kg) ≤	0. 1	GB 5009. 15

### 3.4 微生物指标

微生物限量应符合表 3 的规定。致病菌限量应符合表 4 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 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 平板计数法
霉菌和酵母/(CFU/g) ≤	50				GB 4789. 15
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。					

表 4 致病菌限量

致病菌指标	采样方案 <sup>a</sup> 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
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789. 10 第二法
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。					

### 3.5 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

### 3.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定

### 3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。

3.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

### 3.8 净含量偏差

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

### 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 入库检查

原辅料、包装材料入库需经本企业检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

### 4.2 组批与抽样

以同一批投料、同一条生产线、同一班次生产的同一规格的产品为一批。从同一组批产品中，随机抽取样品。每批抽样样本以箱为单位，150箱以内抽取两箱，以后每增加150箱多抽取1箱。按所取样本从每箱内抽取样品2盒。每批抽样量不少于10块，样品分为2份，1份检验，1份备查。

### 4.3 检验

检验分出厂检验和型式检验。

#### 4.3.1 出厂检验

产品出厂前，应经生产厂的质量检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格，并签发质量合格证的产品方可出厂。

出厂检验项目包括感官指标、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

#### 4.3.2 型式检验

4.3.2.1 型式检验正常生产时每一年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

a) 产品定型投产时；

b) 停产 6 个月以上恢复生产时；

- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 检验结果与型式检验差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

4.3.2.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

#### 4.4 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

### 5 标志、包装、运输、贮存

#### 5.1 标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定，标明食用方法和食用量。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

#### 5.2 包装

5.2.1 产品内包装规格为 30 克/块或按市场需要制定。内包装采用复合食品包装袋，应符合 GB 9683 的规定运输。

5.2.2 外包装采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

#### 5.3 运输

5.3.1 运输工具应保持清洁、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运输。

5.3.2 搬动时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

5.3.3 运输过程不得暴晒、雨淋、受潮、冰冻。

#### 5.4 贮存

5.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

Q/HSK 0003S—2024

5.4.2 产品应贮存阴凉、干燥、通风的库房中，不得露天堆放、日晒、雨淋、靠近热源。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。离地离墙 15cm 存放，包装箱底部有 15cm 以上的垫板。在标准规定的贮运条件下和包装完整的情况下保质期为24个月。

---