

国家市场监督管理总局
保健食品产品技术要求

国食健注G20220335

宇东牌阿胶糕

- 【原料】 阿胶
- 【辅料】 黄酒、冰糖、核桃仁、黑芝麻、麦芽糊精、脱氢乙酸钠
- 【生产工艺】 本品经称量、熬糖、化胶、混合、凝胶、切胶、包装等主要工艺加工制成。
- 【直接接触产品包装材料种类、名称及标准】 复合膜应符合GB/T 10004的规定。
- 【感官要求】 应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标
色泽	棕褐色至黑褐色，间嵌芝麻和核桃仁
滋味、气味	具本品特有的滋味、气味，无异味
性状	块片状固体
杂质	无正常视力可见的外来杂质

【鉴别】 无

【理化指标】 应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
水分，%	≤15.0	GB 5009.3
灰分，%	≤3.0	GB 5009.4
铅（以Pb计），mg/kg	≤2.0	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤1.0	GB 5009.11
总汞（以Hg计），mg/kg	≤0.3	GB 5009.17
六六六，mg/kg	≤0.1	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤0.1	GB/T 5009.19

黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤5.0	GB 5009.22
脱氢乙酸钠, g/kg	≤0.5	GB/T 23377

【微生物指标】 应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	指 标	检测方法
菌落总数, CFU/g	≤30000	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	≤0.92	GB 4789.3 “MPN计数法”
霉菌和酵母, CFU/g	≤50	GB 4789.15
金黄色葡萄球菌	≤0/25g	GB 4789.10
沙门氏菌	≤0/25g	GB 4789.4

【标志性成分含量测定】 应符合表4的规定。

表4 标志性成分含量测定

项 目	指 标	检测方法
L-羟脯氨酸（按干燥品计算）， g/100g	≥2.4	《中华人民共和国药典》中“阿胶”项下“含量测定”规定的方法
甘氨酸（按干燥品计算），g/100g	≥5.4	《中华人民共和国药典》中“阿胶”项下“含量测定”规定的方法
丙氨酸（按干燥品计算），g/100g	≥2.1	《中华人民共和国药典》中“阿胶”项下“含量测定”规定的方法
L-脯氨酸（按干燥品计算）， g/100g	≥3.0	《中华人民共和国药典》中“阿胶”项下“含量测定”规定的方法

【装量或重量差异指标/净含量及允许负偏差指标】

净含量为15g/袋，允许负偏差为9%。

【原辅料质量要求】

1. 阿胶：应符合《中华人民共和国药典》的规定。
2. 黄酒：应符合GB/T 13662《黄酒》的规定。
3. 冰糖：应符合QB/T 1174《多晶体冰糖》的规定。
4. 核桃仁：应符合《中华人民共和国药典》的规定。
5. 黑芝麻：应符合《中华人民共和国药典》的规定。
6. 麦芽糊精：应符合GB/T 20884《麦芽糊精》的规定。
7. 脱氢乙酸钠：应符合GB 25547《食品安全国家标准 食品添加剂 脱氢乙酸钠》的规定。