

国家市场监督管理总局
保健食品产品技术要求

国食健注G20200123

胶城牌阿胶糕

【原料】 阿胶

【辅料】 黄酒、冰糖、核桃仁、黑芝麻、脱氢乙酸钠

【生产工艺】 本品经前处理、混合、浓缩、冻胶、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】

复合食品包装袋应符合GB 9683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	黑褐色，间嵌芝麻和核桃仁
滋味、气味	具有本品特有的滋味、气味
性状	块状固体，完整光洁，无粘连，无碎片
杂质	无正常视力可见外来异物

【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
L-羟脯氨酸，g/100g	≥2.5	《中华人民共和国药典》
L-脯氨酸，g/100g	≥3.2	《中华人民共和国药典》
甘氨酸，g/100g	≥5.7	《中华人民共和国药典》
丙氨酸，g/100g	≥2.2	《中华人民共和国药典》

灰分, %	≤8.0	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
脱氢乙酸钠，g/kg	≤0.3	1 脱氢乙酸钠的测定

1 脱氢乙酸钠的测定

1.1 色谱条件

1.1.1 色谱柱：waters C₁₈ 4.6×250mm，5μm。

1.1.2 流动相：甲醇-乙酸铵溶液（0.02mol/L）（5:95）。

1.1.3 流速：0.7mL/min。

1.1.4 进样量：5μL。

1.2 对照品溶液的制备：取对照品适量，用水溶解，并定容，混匀，使成0.01mg/mL。

1.3 供试品溶液的制备

1.3.1 亚铁氰化钾溶液：称取5.3g亚铁氰化钾，用水50mL超声使其溶解。

1.3.2 乙酸锌溶液：称取11g乙酸锌溶于少量水中，加入1.5mL冰乙酸，加水稀释至50mL。

1.3.3 取本品5.0g置25mL容量瓶中，加水20mL，超声10min，取出后加入2mL亚铁氰化钾溶液，摇匀，再加入2mL乙酸锌溶液，摇匀，用水定容至刻度。移入离心管中，4000r/min离心5min，吸出上清液，用微孔滤膜过滤，滤液待上机分析。

【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
沙门氏菌	≤0/25g	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	≤0/25g	GB 4789.10

【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
蛋白质，g/100g	≥28	GB 5009.5

【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/片，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》中“阿胶”项下的规定。
 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》中“核桃仁”项下的规定。
 5. 黑芝麻：应符合《中华人民共和国药典》中“黑芝麻”项下的规定。
 6. 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。
-