

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0446 S-2020 号

Q/LCS

辽宁长生鹿胶产品开发销售有限公司企业标准

Q/LCS 0001S—2020

鹿 胶

已备案的企业标准中食品安全
相关内容与食品安全国家标准或者
地方标准冲突的，该备案自动废止。



2020-10-12 发布

2020-11-26 实施

辽宁长生鹿胶产品开发销售有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2020 《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则》编写。

本标准食品安全指标依据 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，其他指标根据产品实际特点确定。其中铬指标严于 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》。

本标准由辽宁长生鹿胶产品开发销售有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：姜亦生。

本标准属首次发布。

鹿 胶

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鹿的鹿皮为主要原料，经浸泡、清洗、刮毛、修割整理、切块、加水熬煮制成胶汁，浓缩、辅以黄酒、植物油、冰糖、灌制成型、冷却、自然风干、包装等工艺加工制成的鹿胶食品。

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 2716 食品安全国家标准 植物油
- 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/T 4456 包装用聚乙烯吹塑薄膜
- 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 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.10 食品安全国家标准 食品接触用涂料及涂层
- 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 5009.11 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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.26 食品安全国家标准 食品中 N-亚硝胺类化合物的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 5835 干制红枣
- 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/T 10440 圆柱形复合罐
- GB/T 13662 黄酒
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15267 食品包装用聚氯乙烯硬片、膜

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

QB/T 1173 单晶体冰糖

QB/T 1174 多晶体冰糖

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令（2005）第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令（2009）第 123 号《食品标识管理规定》

3 要求

3.1 原辅料

3.1.1 鹿胶：应符合附录 A 的规定。

3.1.2 黄酒：应符合 GB/T 13662 的规定。

3.1.3 植物油：应符合 GB 2716 的规定。

3.1.4 冰糖：应符合 QB/T 1173 或 QB/T 1174 的规定。

3.1.5 生产用水：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	棕色或黑褐色	取出少量样品于白色搪瓷盘中，在光线充足、无异味处，观察其外观形态，去除外包装后，观察其内容物的色泽，按标签所述的食用方法于透明玻璃烧杯内，用 80℃ 蒸馏水，冲溶稀释后，立即嗅其香气，辨其滋味，并查看有无杂质。
滋味与气味	味微甜、具有鹿皮胶特有香气、无不良气味和霉味	
组织与形态	长条状或块状或粉状	
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/ (%)	≤ 14.0	GB 5009.3
蛋白质/ (%)	≥ 65.0	GB 5009.5
铅（以 Pb 计）/ (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.12
总砷（以 As 计）/ (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
镉（以 Cd 计）/ (mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.15

铬 (以 Cr 计) / (mg/kg)	≤	0.98	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺 / (μg/kg)	≤	3.0	GB 5009.26

3.4 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表3 微生物指标

限 量	采样方案 ^a 及限量(若非指定,均以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	≤1000				GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	100	GB 4789.3
霉菌	≤20				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 平板计数法
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.30

注: n 为同一批次产品应采集的样件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标最高食品安全限量值。
a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。

3.5 食品添加剂

食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

食品添加剂品种及使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.8 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 规定的方法检测。

4 检验规则

4.1 入库检验

原辅料和包装材料入库前应由生产企业质检部门查验质量合格证明或检验合格后方可入库。

4.2 组批与抽样

同一批投料、同一班次、同一日期生产的产品为一批,每批次采取随机抽样的方法抽取样品进行检验,采样数量应满足检验及复检需要,分成两份,一份用于检验,一份留样备检。

4.3 出厂检验

产品出厂前,应经生产企业的质量检验部门按本标准规定逐批进行检验,检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目为感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

4.4.2 型式检验每半年进行一次,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,影响产品质量时;
- d) 出厂检验结果与上次型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时;
- 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。

4.5 判定规则

检验结果全部项目符合本标准规定时,判该批产品为合格品。检验结果中如有一项或一项以上不符合本标准规定时,应对留样或同批产品中加倍抽样,对不合格项目进行复检(微生物指标不复检)以复检结果为准。复验结果符合本标准规定时,判该批产品为合格品,复验结果不符合本标准规定时,判该批产品为不合格品。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》。外包装图示标志应符合 GB/T 191 规定。

5.2 包装

内包装材料应符合 GB/T 15267 的规定,包装膜应符合 GB/T 4456 或 GB 4086.7 的规定,包装应大小适宜,封口严密。

使用复合罐包装的应符合 GB/T 10440 的规定,使用马口铁包装的应符合 GB 4086.10 的规定。

用于外包装的瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的要求,封口胶带粘贴牢固、平整、并保证箱内产品完好。

5.3 运输

运输和装卸所用的容器工具、设备条件必须清洁干燥,运输时不得与有毒、有异味、有腐蚀性的货物混放、混装。运输中防止挤压、曝晒、雨淋,装卸时轻拿轻放。

5.4 贮存

产品应贮存在常温、阴凉、通风、干燥处。库房内应有防尘、防蝇、防鼠等设施,不得与有毒、有异味或影响产品质量的物品共同存放。产品按不同批次堆码,堆码整齐,并应垫板,与地面距离不低于 10cm,距墙面 20cm。

在符合本标准规定的贮存和运输条件下,包装完整、未经启封的情况下,从生产之日起保质期为 36 个月。

附录 A
(规范性附录)

原料要求

A.1 鹿皮

1.1 鹿皮：应为养殖鹿的鹿皮，不得使用天然野生鹿的鹿皮，屠宰前的鹿应健康，屠宰应符合农业畜牧部门相关规定，兽药残留量应符合国家有关兽药残留的规定，贮存运输不应有其他外来污染。

1.2 质量应符合表 A.1 的要求。

表 A.1 鹿皮质量要求

项目	指标		
	一级	二级	三级
缺陷等级	皮形完好，清洁，经过冷冻处理，无可见的腐烂、掉毛	皮形完好，清洁，经过冷冻或冷藏处理，无可见的腐烂、掉毛	皮形不完整，但程度不超过 30%
	颈部、背部等主要部位无孔洞、剥皮伤等明显伤残，次要部位孔洞、剥皮伤不超过 3 处，伤残总面积不超过 10cm ²	主要部位无孔洞，次要部位孔洞、剥皮伤不超过 3 处，伤残总面积不超过 40cm ² ；背部剥皮伤不超过 5%	可利用面积内伤残不超过 50%，可利用面积内剥皮伤不超过 40%
	无烙印	可有轻微的寄生虫伤，中等的已愈合伤残	可利用面积内掉毛受损面积不超过 30%
		粪便污迹不超过 10%	出现腐烂伤残，腐烂面积不超过 30%
			粪便污迹不超过 10%

Q/LCS 0001S—2020

Q/LCS 0001S—2020

7