

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 05-02 S-2021 号

Q/LJL

辽宁省嘉朗生物科技研发有限公司企业标准

Q/LJL 0002S—2021

鹿胶制品

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。



2021-11-01 发布

2021-11-30 实施

辽宁省嘉朗生物科技研发有限公司 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 29921-2021 《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。其中铅指标严于 GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》。

本标准由辽宁省嘉朗生物科技研发有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王媛媛。

本标准属首次发布。

鹿胶制品

1 范围

本标准规定了鹿胶制品的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。
本标准适用于本标准第3部分术语和定义规定的鹿胶制品。

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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- 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 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 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 11761 芝麻
- 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 18672 枸杞
- GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
- GB/T 20884 麦芽糊精
- 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
- GB/T 35885 红糖
- GB/T 35883 冰糖
- NY 317 鹿副产品
- NY/T 705 无核葡萄干
- 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》

《中华人民共和国药典》

中华人民共和国国家卫生健康委员会关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告（2010 年 第 3 号）

中华人民共和国国家卫生健康委员会关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告（卫生部公告 2011 年第 13 号）

中华人民共和国国家卫生健康委员会关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（卫生部公告 2012 年第 17 号）

中华人民共和国国家卫生健康委员会关于养殖梅花鹿副产品作为普通食品有关问题的批复

3 术语和定义

3.1 鹿胶糕：以食用鹿胶块（粉）、黄酒、冰糖、麦芽糊精为主要原料，加入（或不加入）黑芝麻、核桃仁、枸杞、红枣、人参（人工种植）（或黑参（人工种植））等辅料，适量添加食品添加剂，经化胶、配料、混匀、熬制、冷凝、切块、包装等工序制成的即食的鹿胶糕。

3.2 鹿胶燕窝糕：以食用鹿胶块（粉）、黄酒、冰糖、麦芽糊精、燕窝为主要原料，加入（或不加入）黑芝麻、核桃仁、枸杞、红枣等辅料，适量添加食品添加剂，经化胶、配料、混匀、熬制、冷凝、切块、包装等工序制成的即食的鹿胶燕窝糕。

3.3 鹿鞭糕：以食用鹿胶块（粉）、鹿的副产品鹿鞭、黄酒、冰糖、麦芽糊精、麦芽粉为主要原料，加入（或不加入）黑芝麻、人参（人工种植）（或黑参（人工种植））、核桃仁、枸杞、红枣、黄精、其他鹿副产品，适量添加食品添加剂，经化胶、配料、混匀、熬制、冷凝、切块、包装等工序制成的即食的鹿鞭糕。

3.4 鹿胶固元膏：以食用鹿胶块（粉）、黄酒、冰糖、麦芽糊精为主要原料，加入（或不加入）黑芝麻、核桃仁、枸杞、红枣、人参（人工种植）（或黑参（人工种植））等辅料，适量添加食品添加剂，经熬制、灭菌、包装等工序制成的即食的鹿胶固元膏。

3.5 全鹿玛咖糕：以养殖梅花鹿鹿肉、鹿鞭、鹿肝、鹿肺、鹿脑为主要原料、添加食用鹿胶块、冰糖、黄酒、大枣、黑芝麻、核桃仁、玛咖粉、牡蛎、桑椹、枸杞、甘草、人参（人工种植）、黄精、龙眼肉中的一种或多种为辅料，添加或不添加食品添加剂，经原料验收、打粉、调配、熬制、冷凝、切块、包装等工序制成的即食的全鹿玛咖糕。

3.6 梅花鹿胶糕：以食用鹿胶块为原料，添加枸杞、蚕蛹、牡蛎、黄精、黑芝麻、核桃仁、桑葚、黄酒、蓝莓、麦芽糊精中的一种或多种为辅料，添加或不添加食品添加剂，经碎胶、配料、混匀熬制至黏稠，倒入容器中冷却、干燥、包装等工艺制成的即食的梅花鹿胶糕。

3.7 鹿胶玫瑰糕：以鹿胶、玫瑰花（重瓣红玫瑰）为主要原料，辅以黄酒、冰糖，添加黑芝麻、核桃仁、龙眼肉（桂圆）、枸杞、生姜、无核葡萄干、干制红枣、蓝莓、桑椹、红糖其中的一种或多种辅料，添加或不添加食品添加剂，经碎胶、配料、混匀熬制至黏稠，倒入容器中冷却、切片、包装等工艺制成的即食的鹿胶玫瑰糕。

3.8 全鹿糕：以食用鹿胶块、梅花鹿的全鹿粉为主要原料，加入（或不加入）冰糖、黄酒、大枣、黑芝麻、核桃仁、黄精、枸杞、人参（人工种植）、龙眼肉（桂圆）等辅料，添加或不添加食品添加剂，经原料验收、调配、熬制、冷凝、切块、包装等工序制成的即食的全鹿糕。

4 要求

4.1 原辅料

- 4.1.1 食用鹿胶块(粉)、梅花鹿的全鹿粉、鹿胶、燕窝、麦芽粉、桂圆、生姜、蓝莓、桑椹、蚕蛹、牡蛎：应符合相关食品安全标准及有关要求的规定。
- 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 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。
- 4.1.5 人工养殖梅花鹿鹿仔肉：应符合中华人民共和国国家卫生健康委员会关于养殖梅花鹿副产品作为普通食品有关问题的批复的规定。
- 4.1.6 鹿鞭、鹿肝、鹿肺、鹿脑、其他鹿副产品：应符合 NY 317 的规定。
- 4.1.7 黑芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 4.1.8 核桃仁：应符合 GB 19300 的规定。
- 4.1.9 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 4.1.10 红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 4.1.11 人参(人工种植)(或黑参(人工种植))：应符合中华人民共和国国家卫生健康委员会关于批准人参(人工种植)为新资源食品的公告(卫生部公告 2012 年第 17 号)的规定。
- 4.1.12 黄精、桑椹、甘草：应符合《中华人民共和国药典》及其他相关标准的规定。
- 4.1.13 玛咖粉：应符合中华人民共和国国家卫生健康委员会关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告(卫生部公告 2011 年第 13 号)的规定。
- 4.1.14 无核葡萄干：应符合 NY/T 705 的规定。
- 4.1.15 红糖：应符合 GB/T 35885 的规定。
- 4.1.16 玫瑰花(重瓣红玫瑰)：应符合中华人民共和国国家卫生健康委员会关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告(2010 年 第 3 号)的规定。
- 4.1.17 水：应符合 GB 5749 的规定。

4.2 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	具有产品应有的色泽	取出少量样品于白色瓷盘中，在光线充足、无异味处，观察其外观形态、色泽，嗅其气味，并品评其滋味，查看有无杂质。
滋味与气味	具有该产品应有的混合气味和滋味，无异味	
组织与形态	具有产品应有的组织状态	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 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) \leq	24.0	GB 5009.3
蛋白质/(g/100g) \geq	18.0	GB 5009.5
总砷 (以As计) / (mg/kg) \leq	0.5	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg) \leq	0.49	GB 5009.12

4.4 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	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
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。

4.5 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。

4.6 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4.8 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。

5 检验规则

5.1 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。

5.2 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。

5.3 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。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

5.4.2 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。

5.5 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。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 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。

6.2 包装

包装材料应符合相关标准的规定，包装容器大小合适，确保食品在贮藏和运输过程中不受污染。外包装采用瓦楞纸箱的，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。

6.3 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。

6.4 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 24 个月。