

国家市场监督管理总局
保健食品产品技术要求

国食健注G20190399

鲁中宝胶牌阿胶核桃黑芝麻糕

- 【原料】 阿胶、核桃仁、黑芝麻
- 【辅料】 冰糖、黄酒、麦芽糊精
- 【生产工艺】 本品经化糖、化胶、混合、冷凝、切糕、紫外灭菌（40W×3、30min）、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】 双向拉伸尼龙（BOPA）/低密度聚乙烯（LDPE）复合袋（耐蒸煮复合袋）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	黑色，有光泽
滋味、气味	具有阿胶、核桃仁、黑芝麻的复合香味及气味，味甜，无异味
性状	块状，有韧性、大小均匀，黑芝麻、核桃仁均匀分散
杂质	无正常视力可见外来异物

【鉴别】 应符合《中华人民共和国药典》中“阿胶”项下“鉴别”规定的方法。

【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，%	≤20.0	GB 5009.3
灰分，%	≤5.0	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
铜(以Cu计), mg/kg	≤10.0	GB 5009.13
镉(以Cd计), mg/kg	≤0.2	GB 5009.15
铬(以Cr计), mg/kg	≤1.0	GB 5009.123
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤5.0	GB 5009.22

【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
L-羟脯氨酸(按干品计), g/100g	≥2.0	《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(按干品计), g/100g	≥4.5	《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(按干品计), g/100g	≥1.8	《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(按干品计), g/100g	≥2.5	《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9.0%。

【原辅料质量要求】

1. 阿胶、核桃仁、黑芝麻: 应符合《中华人民共和国药典》的规定。

2. 冰糖：应符合QB/T 1174《多晶冰糖》的规定。
 3. 黄酒：应符合GB/T 13662《黄酒》的规定。
 4. 麦芽糊精：应符合GB/T 20884《麦芽糊精》的规定。
-