

国家市场监督管理总局
保健食品产品技术要求

国食健注G20110640

福胶牌即食阿胶核桃糕

- 【原料】 阿胶、黑芝麻、核桃仁
- 【辅料】 冰糖、黄酒、脱氢乙酸钠
- 【生产工艺】 本品经化胶、化糖、混合、浓缩、冻胶、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
滋味、气味	具本品特有的滋味、气味
状态	块状固体，无肉眼可见外来杂质

【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	GB 5009. 3
灰分，%	≤10	GB 5009. 4
铅（以Pb计），mg/kg	≤0. 5	GB 5009. 12
总砷(以As计)，mg/kg	≤0. 3	GB 5009. 11
总汞(以Hg计)，mg/kg	≤0. 3	GB 5009. 17

脱氢乙酸钠，g/100g	≤0.05	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	≤25	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	≥20	GB 5009.5
羟脯氨酸，g/100g	≥2.2	GB/T 9695.23

【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/块，允许负偏差为9%。

【原辅料质量要求】

1. 阿胶、黑芝麻、核桃仁：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. 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。