

Q/LBT

铁岭鹿宝堂药业集团有限公司企业标准

Q/LBT 0004S—2022

仔鹿糕（膏）

2022-01-01 发布

2022-02-01 实施

铁岭鹿宝堂药业集团有限公司 发布

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准按GB/T 1.1-2020给出的规则起草。

本标准的安全指标符合GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》、GB29921-2013《食品安全标准 食品中致病菌限量》的规定。其他指标参照产品实测值确定。其中铅指标严于国家标准。

本标准由铁岭鹿宝堂药业集团有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王丽红。

本标准属首次发布。

仔鹿糕（膏）

1 范围

本标准规定了仔鹿糕（膏）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梅花仔鹿肉粉为主要原料，添加食用鹿胶块、冰糖、黄酒、大枣、黑芝麻、白芝麻、核桃仁、玫瑰花、食用黄明胶块、枸杞、代代花、郁李仁、红糖、木糖醇、卡拉胶等中的一种或几种作为辅料，经原料处理、调配、熬制、注模、冷却、切胶成型、包装等工艺制成的即食仔鹿糕。或经原料处理、提取、过滤、浓缩、收膏、灌装、灭菌、包装等工艺制成的用水冲调饮用的仔鹿膏。

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/T 35885 红糖

GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品

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 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 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

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 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品

Q/LBT 0004S—2022

- 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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- 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 5749 生活饮用水卫生标准
- 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 12143 饮料通用分析方法
- 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 1886.169 食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶
- GB 1886.234 食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- QB/T 1173 单晶冰糖
- SB/T 10616 熟制山核桃（仁）
- GB/T 18672 枸杞
- GB/T 5835 大枣
- NY/T 1509 绿色食品 芝麻及其制品
- NY 317 鹿副产品
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 《中华人民共和国药典》2015版第一部
- Q/LBT 0005S 食用黄明胶块
- Q/LBT 0008S 食用鹿胶块（粉）
- 原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》
- 原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 分类

产品根据原料不同分为以下几种:仔鹿糕、仔鹿玫瑰糕、仔鹿枸杞膏。

3.1仔鹿糕

以养殖梅花仔鹿肉粉为主要原料,添加红糖、木糖醇、卡拉胶、枸杞、代代花、郁李仁为辅料,经原料处理、调配、熬制、注模、冷却、切胶成型、包装而制成。

3.2仔鹿玫瑰糕

以养殖梅花仔鹿肉粉为主要原料,添加食用鹿胶块、冰糖、黄酒、大枣、黑芝麻、白芝麻、核桃仁、玫瑰花、食用黄明胶块、枸杞、代代花、郁李仁为辅料,经原料处理、调配、熬制、注模、冷却、切胶成型、包装而制成。

3.3仔鹿枸杞膏

以养殖梅花仔鹿肉粉为主要原料,添加红糖、木糖醇、卡拉胶、枸杞、代代花、郁李仁为辅料,经原料处理、提取、过滤、浓缩、收膏、灌装、灭菌、包装而成。

4 技术要求

4.1 原、辅料

4.1.1 养殖梅花仔鹿肉粉:应符合 GB 2726 和 NY 317 的规定。

4.1.2 红糖:应符合 GB/T 35885 的规定。

4.1.3 卡拉胶:应符合 GB 1886.169 的规定。

4.1.4 木糖醇:应符合 GB 1886.234 的规定。

4.1.5 枸杞:应符合 GB/T 18672 的规定。

4.1.6 黄酒:应符合 GB/T 13662 的规定。

4.1.7 单晶冰糖:应符合 QB/T 1173 的规定。

4.1.8 白芝麻、黑芝麻:应符合 NY/T 1509 的规定。

4.1.9 熟制山核桃(仁):应符合 B/T 10616 的规定。

4.1.10 大枣:应符合 GB/T 5835 的规定。

4.1.11 玫瑰花、代代花、郁李仁：应符合《中国药典》2015版一部的要求。

4.1.12 食用黄明胶块：应符合Q/LBT 0005S 企业标准的规定。

4.1.13 食用鹿胶块（粉）：应符合Q/LBT 0008S 企业标准 的规定。

4.1.14 生产加工用水：应符合GB 5749的规定。

4.2 生产的工艺

原料处理→调配→熬制→注模→冷却→切胶成型→包装→检验→入库。

原料处理→提取→过滤→浓缩→收膏→灌装→灭菌→包装→检验→入库。

4.3 感官要求

应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求		检 验 方 法
	仔鹿糕、仔鹿玫瑰糕	仔鹿枸杞膏	
色 泽	呈均匀的棕褐色至黑褐色		取适量试样置于洁净的白色盘中，在自然光下观察色泽和性状。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋、气味	气香，味甜，有本品固有的滋味及气味，无异味		
组织形态	块状	粘稠的半流体或半固体	
杂 质	无肉眼可见外来杂质		

4.4 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	
	仔鹿糕、仔鹿玫瑰糕	仔鹿枸杞膏		
水分/（g/100g）	≤	20.0	—	GB 5009.3
可溶性固形物/（g/100g）	≥	—	30.0	GB/T 12143
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤	0.4	0.4	GB 5009.12

总砷(以As计) / (mg/kg)	≤	0.5	0.5	GB 5009.11
镉(以Cd计) / mg/kg	≤	0.2	0.2	GB 5009.15
总汞(以Hg计) / mg/kg	≤	0.05	0.05	GB 5009.17
N-二甲基亚硝胺/ μg/kg	≤	3.0	3.0	GB 5009.26

4.5 微生物指标

应符合表3和表4的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/mL)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/mL)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌/(CFU/mL) ≤	50				GB 4789.15

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。

表4 致病菌限量

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—	GB 4789.30
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 平板计数法

^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

4.6 其他污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.8 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4.9 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验按 JJF 1070 规定执行。

5 检验规则

5.1 入库检验

原辅料、包装材料入库需经本企业检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

5.2 组批与抽样

同一批投料、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。每批产品中随机抽取样品（抽样数量满足检验和备查的需要），平均分成两份，1 份检验，1 份备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 产品出厂前，应经生产厂的质量检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格，并签发质量合格证的产品方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目为感官要求、水分、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为本标准要求中的全部项目。

5.4.2 型式检验正常生产时每半年进行一次，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；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；

- 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

产品经检验全部项目符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍抽样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 标志

预包装产品的标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。包装运输标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

产品内包装采用玻璃瓶等包装物包装，其质量应符合 GB 4806.5 等国家食品安全标准的规定；外包装采用双瓦楞纸箱包装，应符合 GB/T 6543 的规定。

6.3 运输

产品运输工具应保持清洁、避光，运输过程中防止受潮、雨淋、高温、暴晒、重压和人为损坏。不得与有害、有异味、有腐蚀性的物品混装混运。装卸过程中应轻装轻卸，严禁抛掷。

6.4 贮存

产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。应贮存于干燥、通风的库房中，常温下保存。不得露天堆放、日晒、雨淋、靠近热源。离地离墙不少 15cm 存放，包装箱底部有 15cm 以上的垫板。

在符合上述规定贮存条件下，自生产之日起，产品保质期为18个月。

Q/LBT 0004S—2022

Q/LBT 0004S—2022