

国家市场监督管理总局
保健食品产品技术要求

国食健注G20100687

桃花姬牌阿胶核桃糕

【原料】 黑芝麻、核桃仁、阿胶

【辅料】 黄酒、冰糖、麦芽糊精、明胶、山梨酸钾

【生产工艺】 本品经过滤、混合、熬制、成形、切块、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；包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合应符合GB/T 10004的规定；食品包装应符合GB/T 28117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	糕体呈黑色，中间嵌以核桃仁、黑芝麻断面的颜色，略有光泽
滋味、气味	具阿胶、核桃仁和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、核桃仁均匀分布于糕中
杂质	无正常视力可见外来异物

【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, g/100g	≤20	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤4	GB 5009.4
酸价（以脂肪计）， mgKOH/g	≤4.0	GB/T 5009.37
过氧化值（以脂肪计）， g/100g	≤0.25	GB/T 5009.37
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

六六六, mg/kg	≤0.02	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤0.04	GB/T 5009.19
山梨酸钾, mg/kg	≤130	GB 5009.28

【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
蛋白质, g/100g	≥18	GB 5009.5
脂肪, g/100g	≥16	GB 5009.6
L-羟脯氨酸(按干品计), g/100g	≥1.3	《中华人民共和国药典》一部“阿胶”项下“L-羟脯氨酸的测定”

【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、核桃仁、黑芝麻: 应符合《中华人民共和国药典》的规定。
2. 明胶: 应符合GB 6783《食品安全国家标准 食品添加剂 明胶》的规定。
3. 黄酒: 应符合GB/T 13662《黄酒》的规定。
4. 冰糖: 应符合QB/T 1173《单晶体冰糖》的规定。
5. 麦芽糊精: 应符合GB/T 20884《麦芽糊精》的规定。
6. 山梨酸钾: 应符合GB 1886.39《食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾》的规定。