

# 国家食品药品监督管理总局

## 保健食品产品技术要求

BJG20150181

### 古胶牌阿胶核桃黑芝麻糕

gu jiaopaie jiaohetaoheizhimagao

【配方】 阿胶、核桃仁、黑芝麻、冰糖、黄酒、麦芽糊精

【生产工艺】 本品经化胶、化糖、混合、浓缩、注模、切糕、紫外线灭菌、包装等主要工艺加工制成。

【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	无肉眼可见外来杂质

【鉴别】 按《中华人民共和国药典》（2010年版）一部中“阿胶”项下“鉴别”规定的方法鉴别。

【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，%	$\leq 20.0$	GB 5009.3
灰分，%	$\leq 5.0$	GB 5009.4
酸价（以脂肪计），mgKOH/g	$\leq 4.0$	GB/T 5009.37
过氧化值（以脂肪计），g/100g	$\leq 0.25$	GB/T 5009.37
铅（以Pb计），mg/kg	$\leq 0.5$	GB 5009.12
砷（以As计），mg/kg	$\leq 0.3$	GB/T 5009.11
汞（以Hg计），mg/kg	$\leq 0.2$	GB/T 5009.17
镉（以Cd计），mg/kg	$\leq 0.3$	GB/T 5009.15
铜（以Cu计），mg/kg	$\leq 10.0$	GB/T 5009.13

黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤5.0	GB/T 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	≤1000	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/100g	≤40	GB/T 4789.3-2003
霉菌, cfu/g	≤25	GB 4789.15
酵母, cfu/g	≤25	GB 4789.15
致病菌(指沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、溶血性链球菌)	不得检出	GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10、GB/T 4789.11

【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	≥1.6	《中华人民共和国药典》(2010年版)一部中“阿胶”项下“含量测定”规定的方法
甘氨酸(按干品计), g/100g	≥4.0	《中华人民共和国药典》(2010年版)一部中“阿胶”项下“含量测定”规定的方法
丙氨酸(按干品计), g/100g	≥1.4	《中华人民共和国药典》(2010年版)一部中“阿胶”项下“含量测定”规定的方法
L-脯氨酸(按干品计), g/100g	≥2.0	《中华人民共和国药典》(2010年版)一部中“阿胶”项下“含量测定”规定的方法

【保健功能】 增强免疫力

【适宜人群】 免疫力低下者

【不适宜人群】 婴幼儿

【食用方法及食用量】 每日1次, 每次1袋, 沿撕拉口处撕开包装袋即可食用

【规格】 15g/袋

【贮藏】 常温、通风、干燥处

【保质期】 24个月

