

ICS 83.180  
分类号: G39  
备案号: 30251-2011

**QB**

# 中华人民共和国轻工行业标准

QB/T 4087—2010

## 食用明胶

**Edible gelatin**

2010-11-22 发布

2011-03-01 实施

中华人民共和国工业和信息化部 发布

## 前 言

本标准由中国轻工联合会提出。

本标准由中国日用化工协会明胶分会归口。

本标准主要起草单位：国家轻工业三胶产品质量监督检测中心（北京）。

本标准参加起草单位：罗赛洛（广东）明胶有限公司、青海明胶有限责任公司、甘肃明珠胶业有限责任公司、海安县申宇明胶有限公司、讷河宏立明胶厂。

本标准主要起草人：黄雅钦、姜莹、邓沃铨、刘宁、杨荔、陈永龙、周士海、姚龙坤、王敬忠。

本标准首次发布。

# 食用明胶

## 1 范围

本标准规定了食用明胶的分类、要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存、保质期。本标准适用于以动物的皮、骨等为原料所生产的作为食品的明胶。

## 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，仅注日期的版适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版（包括所有修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定

GB/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

GB/T 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验

GB/T 5009.11—2003 食品中总砷及无机砷的测定

GB/T 5009.74—2003 食品添加剂中重金属限量试验

GB/T 5009.123—2003 食品中铬的测定

GB 7718 预包装食品标签通则

国家质量监督检验检疫总局令第75号 定量包装商品计量监督管理办法（2005）

## 3 分类

——按照生产工艺分为：A型（酸法，等电点pH为7.0~9.0）、B型（碱法，等电点pH为4.7~5.2）和AB型（酸碱法，等电点可以不在上述A型和B型范围内）

——按照原料分为：骨制与皮制等。

## 4 要求

### 4.1 原料

应为动物的骨和皮等，严禁使用制革厂鞣制后的任何废料。

### 4.2 感官

4.2.1 产品为淡黄色或黄色固状物（如颗粒、片状和粉末等），应保持洁净。

4.2.2 明胶溶液（2.5%）无不适气味。

### 4.3 理化指标

应符合表1的规定。

### 4.4 微生物指标

应符合表2的规定。