417007S-2020

漯河千鹤农业发展有限公司企业标准

Q/LQNF 0001S-2020

秋梨膏及其制品

2020-12-13 发布　　2020-12-13 实施

漯河千鹤农业发展有限公司 发布

前　言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》编写。

本标准由漯河千鹤农业发展有限公司提出并起草。

本标准起草人：梁晓芳、李磊、刘贺林。

H N
Q B

秋梨膏及其制品

1 范围

本标准规定了秋梨膏及其制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜、成熟度适中的梨为主要原料，添加或不添加新鲜水果（苹果、柠檬、枇杷、蓝莓、沙棘、枸杞、草莓、无花果中的一种或几种），经清洗、去皮或不去皮、去核或不去核、破碎（榨汁）、过滤、熬制杀菌、灌装、包装而成的秋梨膏及其制品。

根据原料不同分为：秋梨膏、秋梨苹果制品、秋梨柠檬制品、秋梨枇杷制品、秋梨蓝莓制品、秋梨沙棘制品、秋梨枸杞制品、秋梨草莓制品、秋梨无花果制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 梨、苹果、柠檬、枇杷、蓝莓、沙棘、枸杞、草莓、无花果应符合新鲜、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项　目	要　求	检验方法
性　状	粘稠状	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色　泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味，无异味	
杂　质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

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
水分，g/100g　≤	25	GB 5009.3
总糖（以还原糖计），g/100g　≥	25	GB 5009.7
*铅（以 Pb 计），mg/kg　≤	0.2	GB 5009.12

展青霉素[a]，μg/kg ≤	20	GB 5009.185
注：*该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 适用于添加苹果的秋梨膏制品。		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项　目	采样方案[a]及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10^3	5×10^4	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10^2	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌，CFU/g ≤	50				GB 4789.15
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、总糖、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

HN QB

编制说明

本标准适用于以新鲜、成熟度适中的梨为主要原料，添加或不添加新鲜水果（苹果、柠檬、枇杷、蓝莓、沙棘、枸杞、草莓、无花果中的一种或几种），经清洗、去皮或不去皮、去核或不去核、破碎（榨汁）、过滤、熬制杀菌、灌装、包装而成的秋梨膏及其制品。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河千鹤农业发展有限公司

H N
Q B