



417117S-2020



宁陵果源贡食品有限公司企业标准

Q/NGY 0001S-2020

梨膏

2020-12-18 发布

2020-12-18 实施

宁陵果源贡食品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 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》的规定编写。

本标准由宁陵果源贡食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：解远明、张艳敏。

本标准自发布实施替代 Q/NGY 0001S-2018。

H N

Q B

梨膏

1 范围

本标准规定了梨膏的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以梨为原料，经清洗、破碎、榨汁、熬制、冷却、灌装、包装而制成梨膏；或以梨为主要原料，加入冰糖、麦芽糖、蜂蜜、枸杞、红枣（去核）、桂圆（去皮、去核）、生姜（挑拣、清洗、粉碎提取姜汁）、枇杷（去皮、去核）中的一种或者多种，经榨汁、熬制、冷却、灌装、包装而成的梨膏。

根据原辅料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 梨应新鲜、清洁、无污染、无坏果并符合 GB2762、GB2763 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 冰糖应符合 GB 13104 和 QB/T 1173 的规定。

2.1.4 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.5 枸杞、桂圆应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.6 红枣应符合 GB/T 26150 的规定。

2.1.7 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.8 枇杷应新鲜、清洁、无污染、无坏果，并符合 GB2762、GB2763 的规定。

2.1.9 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 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	粘稠状液体	从样品中取出1瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	焦糖色	
气味、滋味	具有本品应有气、滋味，无异味，酸甜可口	
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	≤ 50	GB 5009.3

可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥	25	GB/T 12143
总酸（以柠檬酸计），g/100mL	≥	2.0	GB/T 12456
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.2	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤	0.25	GB 5009.12
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

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	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
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
霉菌, CFU/g ≤	20				GB 4789.15
酵母, CFU/g ≤	20				GB 4789.15

注：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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以梨为原料，经清洗、破碎、榨汁、熬制、冷却、灌装、包装而制成梨膏；或以梨为主要原料，加入冰糖、麦芽糖、蜂蜜、枸杞、红枣（去核）、桂圆（去皮、去核）、生姜（挑拣、清洗、粉碎提取姜汁）、枇杷（去皮、去核）中的一种或者多种，经榨汁、熬制、冷却、灌装、包装而成的梨膏。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》的有关规定，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

宁陵果源贡食品有限公司

Q B