



410001S-2021



洛宁县和乐情饮食文化传播有限公司企业标准

Q/LHY 0001S-2021

梨膏

2021-01-02 发布

2021-01-02 实施

洛宁县和乐情饮食文化传播有限公司 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》的要求编写。

本标准由洛宁县和乐情饮食文化传播有限公司提出。

本标准由安阳市城乡一体化示范区食品药品监督管理中心（安阳高新区食品药品监督管理中心）和洛宁县和乐情饮食文化传播有限公司共同起草。

本标准主要起草人：李娜、李从义。

H N
Q B

梨膏

1 范围

本标准规定了梨膏的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以梨（经清洗、榨汁、过滤）为主要原料，加入冰糖，加入或不加入【枇杷、苹果、柚子、橙子、桑椹、桔子、柠檬、姜、山药、甘草、大枣、酸枣、黑枣、酸枣仁、沙棘、黄精、胖大海、罗汉果、郁李仁、金银花、茯苓、佛手、枸杞子、枇杷叶、鱼腥草、桑椹、桔红、桔梗、鲜白茅根、玉竹、甘草、龙眼肉（桂圆）、决明子、莱菔子、百合、葛根、陈皮、山楂中的一种或几种为原料，经预处理、清洗】，经熬制、灌装、包装加工而成的梨膏。

根据所用原辅料不同，产品分类为：梨膏、复配梨膏。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 梨应新鲜、清洁、无污染，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.3 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 枇杷、苹果、柚子、橙子、桑椹、桔子、柠檬、姜、山药清洁、无污染，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.5 甘草、大枣、酸枣、黑枣、酸枣仁、沙棘、黄精、胖大海、罗汉果、郁李仁、金银花、茯苓、佛手、枸杞子、枇杷叶、鱼腥草、桑椹、桔红、桔梗、鲜白茅根、玉竹、甘草、龙眼肉（桂圆）、决明子、莱菔子、百合、葛根、陈皮、山楂应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

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	膏状	从样品中随机取出一瓶，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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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 $\leq$	50	GB 5009. 3
总糖 (以蔗糖计), g/100g $\geq$	25	GB 5009. 8
*铅 (以 Pb 计), mg/kg $\leq$	0. 25	GB 5009. 12
展青霉素, μ g/kg $\leq$	20. 0 (仅适用于添加苹果、山楂的产品)	GB 5009. 185

注: *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 ^a 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 中的平板计数法
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 $\leq$	20				GB 4789. 15
酵母, CFU/g $\leq$	20				GB 4789. 15

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行;

注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物限量可接受水平的限量值; M 为微生物限量的最高安全限量值。

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 食品生产加工过程的卫生要求

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

2. 7 其他要求

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

出厂检验项目为: 感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家

有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以梨（经清洗、榨汁、过滤）为主要原料，加入冰糖，加入或不加入【枇杷、苹果、柚子、橙子、桑椹、桔子、柠檬、姜、山药、甘草、大枣、酸枣、黑枣、酸枣仁、沙棘、黄精、胖大海、罗汉果、郁李仁、金银花、茯苓、佛手、枸杞子、枇杷叶、鱼腥草、桑椹、桔红、桔梗、鲜白茅根、玉竹、甘草、龙眼肉（桂圆）、决明子、莱菔子、百合、葛根、陈皮、山楂中的一种或几种为原料，经预处理、清洗】，经熬制、灌装、包装加工而成的梨膏。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，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。

洛宁县和乐情饮食文化传播有限公司