



411009S-2021



濮阳县梁庄镇同济坊食品厂企业标准

Q/PTJF 0001S-2021

梨膏

2021-05-16 发布

2021-05-16 实施

濮阳县梁庄镇同济坊食品厂 发布

前 言

本标准由濮阳县梁庄镇同济坊食品厂提出。

本标准起草单位：濮阳县梁庄镇同济坊食品厂。

本标准主要起草人：杨蓓蓓、王进忠。

H N

Q B

梨膏

1 范围

本标准规定了梨膏的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜梨为主要原料，经清洗、破碎、榨汁、过滤、熬制、灌装、杀菌、封口工艺加工而成的梨膏。

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 梨应无病虫害、无污染、无腐烂和霉变，且符合GB/T 10650的规定。

2.2 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
色泽	具有该产品应有的色泽	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光线下观察色泽、组织状态、杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味	
组织状态	粘稠液体状，无正常视力可见外来异物	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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	要求	检验方法
可溶性固形物(20℃, 折光计法), % \geq	30	GB/T 12143
总酸(以柠檬酸计), g/100g \geq	0.2	GB 12456
*铅(以Pb计), mg/kg \leq	0.25	GB 5009.12

注：*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/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2

大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
霉菌, CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
酵母, CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
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

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：感官要求、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、总酸、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以新鲜梨为主要原料，经清洗、破碎、榨汁、过滤、熬制、灌装、杀菌、封口工艺加工而成的梨膏。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的规定，制订了本企业标准，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。

濮阳县梁庄镇同济坊食品厂

H N

Q B