



411836S-2021



河南同善堂生物科技有限公司企业标准

Q/HTS 0002S-2021

梨膏糖

2021-08-05 发布

2021-08-05 实施

河南同善堂生物科技有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由河南同善堂生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南同善堂生物科技有限公司。

本标准主要起草人：李陈版。

H N

Q B

梨膏糖

1 范围

本标准规定了梨膏糖的分类、要求，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以白砂糖、姜汁红糖、赤砂糖、冰糖中的一种或几种为主要原料，加入生活饮用水进行溶解后加入浓缩梨汁（浆）、秋梨膏、鲜梨（鲜梨经清洗、预处理）中的一种或几种进行熬制，再辅以甘草、橘皮、橘红、桔梗、杏仁、茯苓、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、紫苏籽、山楂、干姜、山药、薄荷、金银花、丹凤牡丹花、重瓣红玫瑰花、乌梅、鸡内金中的一种或几种，经预处理、粉碎、称量调配后，再经熬制、成型、冷却、包装而成的梨膏糖。

根据所添加的原辅料不同，分为不同种类。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.2 姜汁红糖应符合 QB/T 5006 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.6 秋梨膏应符合 Q/SYTCY 0009 的规定，详见附录 A。
- 2.1.7 甘草、橘皮、橘红、桔梗、杏仁、茯苓、菊花、紫苏籽、山楂、干姜、山药、薄荷、金银花、乌梅、鸡内金应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.8 重瓣红玫瑰应符合卫计委《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》（2010 年第 3 号）的规定。
- 2.1.9 丹凤牡丹花应符合卫计委《关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告》（2013 年第 10 号）的规定。
- 2.1.10 鲜梨应清洁、无腐烂、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.11 浓缩梨汁（浆）应符合 GB 17325 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	片状或块状	从样品中取出样品20粒，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观
色泽	具有该产品应有的色泽	

气、滋味	味甘甜，具有原料物质固有的滋气味，无异味	察性状、色泽、杂质，嗅其气味， 然后以温开水漱口，品其滋味
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
干燥失重, g/100g	≤ 3.0	GB 5009.3
还原糖（以葡萄糖计），g/100g	10.0~20.0	GB 5009.7
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
展青霉素 ^a ，μg/kg	≤ 20.0	GB 5009.185
注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； ^a 该指标仅适用于含山楂的产品。		

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 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g	不得检出				GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, /25g	不得检出				GB 4789.10
^a 样品的采样及处理按GB 4789.1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 和 GB 17403 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定；新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、干燥失重、还原糖、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

附录 A

Q/SYTCY

北京天赐园食品有限责任公司 食品企业标准

Q/SYTCY 0009-2019
代替Q/SYTCY 0009-2016

秋梨膏

北京市卫生健康委员会食品安全企业标准备案
登记号: 1101130025S-2019
备案日期: 2019年01月22日 有效期: 五年

2019-01-05发布

2019-01-06实施

北京天赐园食品有限责任公司发布

(注: 备案的企业标准以“北京市食品安全标准管理系统”中的文本为正本, 备案是指登记、存档、公开、备查)

前 言

依据《中华人民共和国食品安全法》，参考GB/T1.1的规定，本企业组织制定了秋梨膏标准。

本标准代替Q/SYTCY 0009-2016秋梨膏，主要修改如下：

——修改了羧甲基纤维素钠、柠檬酸、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、焦糖色、山梨酸钾、乳酸钙标准

本食品安全企业标准由北京天赐园食品有限责任公司提出。

适用于：北京天赐园食品有限责任公司

本标准主要起草人：朱向阳

本标准批准人：刘朝生

Q/SYTCY 0009-2019的历次版本发布情况：

——Q/SYTCY 0009-2016

秋梨膏

1.范围

本标准适用于秋梨膏食品。

2.术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

秋梨膏

秋梨膏是以鲜梨或浓缩梨汁(浆)为主要原料,加入生活饮用水、添加或不添加白砂糖、果葡糖浆、冰糖、蜂蜜、赤砂糖、姜、甘草、茯苓、鲜枇杷果或枇杷浓缩汁(浆)、金银花、菊花、杏仁、罗汉果、淡菜(川貽贝),百合、薄荷、胖大海、桔梗、燕窝、橘皮、食品添加剂:羧甲基纤维素钠、柠檬酸、环己基磺酸钠(又名甜蜜素)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、焦糖色、山梨酸钾、食品用香精,营养强化剂:葡萄糖酸锌、乳酸钙辅助原料。经前处理、化糖、配料、杀菌、过滤、均质、热灌装等工艺制成的秋梨膏食品。

3.技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 各种原辅料符合相应和有关规定
- 3.1.2 浓缩梨汁(浆)和枇杷浓缩汁(浆)应符合 GB 17325的规定
- 3.1.3 生活用水应符合 GB 5749的规定
- 3.1.4 食糖(白砂糖、赤砂糖、冰糖)应符合 GB 13104的规定
- 3.1.5 淀粉糖(果葡糖浆)应符合 GB 15203的规定
- 3.1.6 蜂蜜应符合 GB 14963的规定
- 3.1.7 维生素C(抗坏血酸)应符合 GB 14754的规定
- 3.1.8 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232的规定
- 3.1.9 柠檬酸应符合 GB 1886.235的规定
- 3.1.10 环己基磺酸钠(又名甜蜜素)应符合 GB 1886.37的规定
- 3.1.11 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合 GB 25540的规定
- 3.1.12 焦糖色应符合 GB 1886.64的规定
- 3.1.13 山梨酸钾应符合 GB 1886.39的规定
- 3.1.14 食品用香精应符合 GB 30616的规定
- 3.1.15 鲜梨应符合 GB/T 10650的规定
- 3.1.16 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820的规定
- 3.1.17 乳酸钙应符合 GB 1886.21的规定
- 3.1.18 鲜枇杷果应符合 GB/T 13867的规定
- 3.1.19 杏仁应符合 GB/T 20452的规定
- 3.1.20 甘草应符合 GB/T 19618的规定
- 3.1.21 燕窝应符合 GH/T 1092的规定
- 3.1.22 淡菜(川貽贝)应符合 SC/T 3209的规定
- 3.1.23 茯苓、姜、金银花、菊花、罗汉果、百合、薄荷、胖大海、桔梗、橘皮应符合 中华人民共和国药典2010版第一部的规定

3.2 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
色泽	因浓缩梨汁(浆)含量不同呈浅	在自然光线下,用目测的方法观察产品色泽

	褐色或深褐色	
滋味、气味	具有产品特有的正常气味和滋味，香气协调柔和，无霉味、异味	鼻嗅是否有异味，并口尝其滋味
组织形态	黏糊状均匀的透明液体，长时间静置后允许有少量沉淀	在自然光线下，用目测的方法观察产品组织形态
杂质	无正常视力可见外来杂质	检查无正常视力可见外来杂质

3.3 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
果汁含量/(%) ≥	10	查看生产配料记录
可溶性固形物/(%) ≥	30	GB/T 12143
总酸/(g/kg)	1.0-10	GB/T 12456

3.4 污染物限量和真菌毒素限量

3.4.1 污染物限量应符合GB 2762的规定，详见表3。

表3 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅/(以Pb)/ (mg/kg) ≤	0.04	GB 5009.12

注：按照标签标示的使用或食用方法或稀释倍数进行检测。

3.6 微生物限量

3.6.1 致病菌限量应符合GB29921的规定，详见表6。

表6 致病菌限量

致病菌	采样方案及限量 (若非指定, 均以/25g或/25ml表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙氏门菌/(CFU/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

注：样品分析及处理按GB4789.1 的规定。

3.6.2 其他微生物限量应符合表7的规定

表7 其他微生物限量指标

项目	指标	检验方法
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

表7 其他微生物限量指标

项目	采样方案及限量 (若非指定, 均以CFU/g或CFU/ml表示)				检验方法
	n	c	m	M	

大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	1	10	GB 4789.3中的平板计数
菌落总数/ (CFU/g)	5	2	100	10000	GB 4789.2
样品的采样及处理按GB 4789.1 和 GB/T 4789.21执行					

3.7 食品添加剂和营养强化剂

3.7.1 食品添加剂的使用应符合GB2760及相关公告的规定，详见表8。

表8 食品添加剂使用量

食品添加剂名称	最大使用量或实际使用量/ (g/kg)	备注
维生素c (抗坏血酸)	按生产需要适量使用	
羧甲基纤维素钠	按生产需要适量使用	
甜蜜素	0.65 (按标签标识的稀释倍数增加使用量)	产品为浓稠膏状产品，应稀释8~10倍后饮用。根据卫生监督〔2006〕103号的规定，浓缩果汁饮料类产品中添加剂使用量应按规定量核算稀释倍数后加入，实际饮用时的饮料符合标准规定量即可。
乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜)	0.3 (按标签标识的稀释倍数增加使用量)	产品为浓稠膏状产品，应稀释8~10倍后饮用。根据卫生监督〔2006〕103号的规定，浓缩果汁饮料类产品中添加剂使用量应按规定量核算稀释倍数后加入，实际饮用时的饮料符合标准规定量即可。
山梨酸钾	0.5 (按标签标识的稀释倍数增加使用量)	产品为浓稠膏状产品，应稀释8~10倍后饮用。根据卫生监督〔2006〕103号的规定，浓缩果汁饮料类产品中添加剂使用量应按规定量核算稀释倍数后加入，实际饮用时的饮料符合标准规定量即可。
柠檬酸	按生产需要适量使用	
焦糖色	按生产需要适量使用	
食品用香精	按生产需要适量使用	

3.7.2 营养强化剂的使用应符合GB14880及相关公告的规定，详见表9。

表9 营养强化剂使用量

营养强化剂名称	使用量/ (μg/kg) 或 (mg/kg) 或 (g/kg)	备注
葡萄糖酸锌	3.0-20	
乳酸钙	1000-1800	

4 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881和GB 12695的规定。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

秋梨膏产品标签标识应符合GB 7718和GB 28050的规定。

编制说明

本标准适用于以白砂糖、姜汁红糖、赤砂糖、冰糖中的一种或几种为主要原料，加入生活饮用水进行溶解后加入浓缩梨汁（浆）、秋梨膏、鲜梨（鲜梨经清洗、预处理）中的一种或几种进行熬制，再辅以甘草、橘皮、橘红、桔梗、杏仁、茯苓、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、紫苏籽、山楂、干姜、山药、薄荷、金银花、丹凤牡丹花、重瓣红玫瑰花、乌梅、鸡内金中的一种或几种，经预处理、粉碎、称量调配后，再经熬制、成型、冷却、包装而成的梨膏糖。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，参照 GB 17399《食品安全国家标准 糖果》和 SB/T 10018《糖果 硬质糖果》要求制订本企业标准，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。

河南同善堂生物科技有限公司