



商丘市恒威科技有限公司企业标准

Q/SHW 0007S-2021

姜糖膏、秋梨膏

2021-08-05 发布

2021-08-05 实施

商丘市恒威科技有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市恒威科技有限公司提出并起草。 本标准主要起草人: 杜颖。

姜糖膏、秋梨膏

1 范围

本标准规定了姜糖膏、秋梨膏的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于姜糖膏、秋梨膏。

姜糖膏是以生姜(清洗、切碎、炒制)、食糖(红糖、黑糖、冰糖中的一种或几种)为主要原料,加入阿胶、枸杞、红枣、果葡糖浆、柠檬(清洗、切片)、溪蜜柚(清洗、切片)、山楂(清洗、去核)、酸枣仁、人参(人工种植 5 年以下)、黄精、枇杷、甘草、麦芽、山药、玉竹、白果、桂圆、百合、肉桂、鸡内金、罗汉果、金银花、杏仁、赤小豆、葛根粉、紫苏、马齿苋、沙棘、茯苓、蛹虫草、桑葚、陈皮、荷叶、莲子、桂花、薄荷、薏苡仁、芡实、菊花(杭菊、亳菊、贡菊中的一种)、佛手、桃仁、决明子、白扁豆、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、香橼、蒲公英、雪莲培养物、茉莉花中的一种或几种,经熬制后,冷却加或不加蜂蜜,灌装、包装而成。

秋梨膏是以冰糖、梨(清洗、取汁)为主要原料,加入果葡糖浆、柠檬(清洗、切片)、溪蜜柚(清洗、切片)、山楂(清洗、去核)、金桔(清洗、切片)、酸枣仁、人参(人工种植 5 年以下)、黄精、枇杷、甘草、麦芽、山药、玉竹、白果、桂圆、百合、肉桂、鸡内金、罗汉果、金银花、杏仁、赤小豆、葛根粉、紫苏、马齿苋、沙棘、茯苓、蛹虫草、桑葚、陈皮、荷叶、莲子、桂花、薄荷、薏苡仁、芡实、菊花(杭菊、亳菊、贡菊中的一种)、佛手、桃仁、决明子、白扁豆、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、香橼、蒲公英、雪莲培养物、茉莉花中的一种或几种,经熬制后,冷却加或不加蜂蜜,灌装、包装而成。

根据原辅料不同可分为:

姜糖膏:生姜红糖膏、生姜黑糖膏、枸杞玫瑰姜糖膏、柠檬姜糖膏、阿胶红枣姜糖膏、黄精茯苓姜糖膏、人参玉竹姜糖膏、蒲公英茯苓姜糖膏、香橼百合姜糖膏、酸枣仁茯苓姜糖膏、人参桑葚姜糖膏、人参桂圆姜糖膏、薏仁茯苓姜糖膏、鸡内金沙棘姜糖膏;

秋梨膏: 秋梨膏、枇杷秋梨膏、陈皮秋梨膏、桂花秋梨膏、柠檬秋梨膏、山楂秋梨膏、金桔秋 梨膏。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 生姜应符合GB/T 30383的规定。
- 2.1.2 红糖应符合GB/T 35885和GB 13104的规定。
- 2.1.3 黑糖应符合QB/T 4567和GB 13104的规定。
- 2.1.4 冰糖应符合GB 13104的规定。
- 2.1.5 蜂蜜应符合GB 14963的规定。
- 2.1.6 柠檬应符合GB/T 29370的规定。
- 2.1.7 梨应符合GB/T 10650的规定。

- 2.1.8 溪蜜柚应符合GB/T 27633的规定。
- 2.1.9 枇杷应符合GB/T 13867的规定。
- 2.1.10 阿胶、枸杞、红枣、山楂、甘草、麦芽、山药、玉竹、白果、桂圆、百合、肉桂、鸡内金、罗汉果、金银花、杏仁、赤小豆、紫苏、马齿苋、沙棘、茯苓、桑葚、黄精、酸枣仁、陈皮、荷叶、莲子、薄荷、薏苡仁、芡实、菊花(杭菊、亳菊、贡菊)、佛手、桃仁、决明子、白扁豆、香橼、蒲公英应符合《中华人民共和国药典》(2020年版一部)的规定。
- 2.1.11 葛根粉应符合GB/T 30637的规定。
- 2.1.12 玫瑰花(重瓣红玫瑰)应符合原卫生部《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。
- 2.1.13 人参(人工种植5年以下)应符合原卫生部《关于批准人参(人工种植)为新资源食品的公告(2012年第17号)》的规定。
- 2.1.14 蛹虫草应符合原卫计委《关于批准塔格糖等6种新食品原料的公告(2014年第10号)》的规定。
- 2.1.15 茉莉花、桂花应清洁、卫生、无污染、无虫害,并符合GB 2762、GB 2763的规定。
- 2.1.16 雪莲培养物应符合原卫生部《关于批准金花茶、显脉旋覆花(小黑药)等5种物品为新资源食品的公告(2010年第9号)》的规定。
- 2.1.17 果葡糖浆应符合GB 15203和GB/T 20882的规定。
- 2.1.18 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.19 金桔应符合GB/T 33470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	从样品中取出1瓶,置于洁净白瓷盘中,
色泽	深褐色或深棕色	在自然光条件下用肉眼观察其性状、色
气、滋味	味甜,具有产品应有的气、滋味,无异味	泽及杂质、嗅其气味, 然后用温开水漱
杂质	无肉眼可见的外来杂质	口,品尝其滋味。

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	\leqslant	50.0	GB 5009.3
总砷 (以As计), mg/kg	\leq	0.3	GB 5009.11
铅*(以Pb计), mg/kg 《		0. 25	GB 5009.12

氰化物 ^b (以HCN计),mg/L	\leq	0.05	GB 5009.36
展青霉素。,µg/kg	\leqslant	20	GB 5009.185

- 注: 1.*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定;
 - 2. "仅适用于含山楂的产品;
 - 3. 战适用于含杏仁的产品。

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

<i>T</i> =	采样方案 * 及限量					
项目	n	c	m	M	检验方法	
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	
霉菌, CFU/g ≤			20			
酵母, CFU/g ≤	20			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	10^{2}	10^{3}	GB 4789.10 第二法	

注1: "样品的采样及处理按GB 4789.1 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 为微生物指标可按接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。

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 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 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,兽药残留限量应符合GB 31650的规定,新食品原料应符合国家相关规定和公告。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于姜糖膏、秋梨膏。

姜糖膏是以生姜(清洗、切碎、炒制)、食糖(红糖、黑糖、冰糖中的一种或几种)为主要原料,加入阿胶、枸杞、红枣、果葡糖浆、柠檬(清洗、切片)、溪蜜柚(清洗、切片)、山楂(清洗、去核)、酸枣仁、人参(人工种植 5 年以下)、黄精、枇杷、甘草、麦芽、山药、玉竹、白果、桂圆、百合、肉桂、鸡内金、罗汉果、金银花、杏仁、赤小豆、葛根粉、紫苏、马齿苋、沙棘、茯苓、蛹虫草、桑葚、陈皮、荷叶、莲子、桂花、薄荷、薏苡仁、芡实、菊花(杭菊、亳菊、贡菊中的一种,、佛手、桃仁、决明子、白扁豆、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、香橼、蒲公英、雪莲培养物、茉莉花中的一种或几种,经熬制后,冷却加或不加蜂蜜,灌装、包装而成。

秋梨膏是以冰糖、梨(清洗、取汁)为主要原料,加入果葡糖浆、柠檬(清洗、切片)、溪蜜柚(清洗、切片)、山楂(清洗、去核)、金桔(清洗、切片)、酸枣仁、人参(人工种植5年以下)、黄精、枇杷、甘草、麦芽、山药、玉竹、白果、桂圆、百合、肉桂、鸡内金、罗汉果、金银花、杏仁、赤小豆、葛根粉、紫苏、马齿苋、沙棘、茯苓、蛹虫草、桑葚、陈皮、荷叶、莲子、桂花、薄荷、薏苡仁、芡实、菊花(杭菊、亳菊、贡菊中的一种)、佛手、桃仁、决明子、白扁豆、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、香橼、蒲公英、雪莲培养物、茉莉花中的一种或几种,经熬制后,冷却加或不加蜂蜜,灌装、包装而成。

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,参照相关国家标准制定本企业标准,作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘市恒威科技有限公司