



412075S-2021



河南中辰食品有限公司企业标准

Q/HZS 0001S-2021

秋梨膏

2021-09-03 发布

2021-09-03 实施

河南中辰食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南中辰食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：傅厚旺、于海燕。

H N
Q B

秋梨膏

1 范围

本标准规定了秋梨膏的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以梨(清洗、取汁)为主要原料,添加或不添加枇杷果(清洗、去核、取汁)、柠檬(清洗、切片)、怀姜(清洗、取汁)、苹果(清洗、去核、取汁)、橙子(清洗、去核、取汁)、冰糖、海藻糖中的几种为辅料,加入浓缩液[山楂、莱菔子、红枣、百合、罗汉果、陈皮、杏仁、芦根、山药、茯苓、红枣、白扁豆、黄精、紫苏、金银花、橘红、桔梗、甘草、麦芽、鸡内金、白茶中的几种熬制],经熬制后,冷却加蜂蜜,搅拌均匀,灌装、包装而成的秋梨膏。

根据原料不同可分为:秋梨膏、枇杷秋梨膏、梨膏、老白茶秋梨膏、柠檬秋梨膏、桔红杏仁秋梨膏、苹果秋梨膏。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 梨应清洁、无污染、无腐烂,符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.2 枇杷果应清洁、无污染、无腐烂,符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.3 柠檬应符合 GB/T 29370 的规定。
- 2.1.4 怀姜应符合 DB41/T 1284 的规定。
- 2.1.5 苹果应符合 GB/T 10651 的规定。
- 2.1.6 橙子应符合 GB/T 21488 的规定。
- 2.1.7 冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.9 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.10 山楂、莱菔子、红枣、百合、罗汉果、陈皮、杏仁、芦根、山药、茯苓、红枣、白扁豆、黄精、紫苏、金银花、橘红、桔梗、甘草、麦芽、鸡内金应符合《中华人民共和国药典》2020 年版 一部的规定。
- 2.1.11 白茶应符合 GB/T 22291 的规定。
- 2.1.12 生产用水应符合 GB 5749 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

色泽	金黄色或棕褐色	中，在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽及杂质、嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
气、滋味	味甜，具有本品特有的气、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	≤ 50.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 8.0	GB 5009.4
总糖 (以蔗糖计), g/100g	≥ 30	GB 5009.8
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
展青霉素 ^a , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
氰化物 ^b (以 HCN 计), mg/L	≤ 0.05	GB 5009.36
a 仅适用于添加山楂、苹果的产品。 b 仅适用于添加杏仁的产品。 *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/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
酵母, CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
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

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 为微生物指标可接受水平的限量值; 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。

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、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

秋梨膏是以梨(清洗、取汁)为主要原料,添加或不添加枇杷果(清洗、去核、取汁)、柠檬(清洗、切片)、怀姜(清洗、取汁)、苹果(清洗、去核、取汁)、橙子(清洗、去核、取汁)、冰糖、海藻糖中的几种为辅料,加入浓缩液[山楂、莱菔子、红枣、百合、罗汉果、陈皮、杏仁、芦根、山药、茯苓、红枣、白扁豆、黄精、紫苏、金银花、橘红、桔梗、甘草、麦芽、鸡内金、白茶中的几种熬制],经熬制后,冷却加蜂蜜,搅拌均匀,灌装、包装而成的秋梨膏。

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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南中辰食品有限公司