



413485S-2022



邓州市丹水源农业科技有限公司企业标准

Q/DDSY 0003S-2022

香酥梨膏

2022-12-29 发布

2022-12-29 实施

邓州市丹水源农业科技有限公司 发布

前 言

本标准由邓州市丹水源农业科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：苏红宇。

H N

Q B

香酥梨膏

1 范围

本标准规定了香酥梨膏的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以香酥梨(清洗,切块,榨汁)为主要原料,添加干制红枣、枇杷果、罗汉果中的几种,经浸泡后提取、过滤、浓缩,经再次过滤后加入蜂蜜二次浓缩收膏,灌装、灭菌、冷却、包装而成的香酥梨膏。

产品根据辅料不同,可分为:红枣香酥梨膏、枇杷香酥梨膏、罗汉果香酥梨膏。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 香酥梨应符合 GB/T 10650 和 GB 2762、GB 2763 水果项下要求的规定。

2.1.2 枇杷果应符合 GB 2762、GB 2763 水果项下要求的规定。

2.1.3 罗汉果应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部 的规定。

2.1.4 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.6 干制红枣应符合 GB/T 5835 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	粘稠膏状	从样品中取出 1 瓶,倒入一洁净烧杯中,自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味
色 泽	具有各品种应有的色泽	
气、滋味	具有各品种特有的气味和滋味,无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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)	≥ 30.0	GB 5009.8
*铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.25	GB 5009.12

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	100	GB 4789. 3
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
霉菌/(CFU/g) ≤	20				GB 4789. 15
酵母/(CFU/g) ≤	20				GB 4789. 15
注： ^a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。					
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 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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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

出厂检验项目包括感官要求、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

本标准适用于以香酥梨(清洗,切块,榨汁)为主要原料,添加干制红枣、枇杷果、罗汉果中的几种,经浸泡后提取、过滤、浓缩,经再次过滤后加入蜂蜜二次浓缩收膏,灌装、灭菌、冷却、包装而成的香酥梨膏。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,参照相关国家标准制订本企业标准,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。

邓州市丹水源农业科技有限公司

H N

Q B