



410034S-2023



兰考县惠安梨果农业发展有限公司企业标准

Q/LHNF 0001S-2023

梨膏

2023-01-05 发布

2023-01-05 实施

兰考县惠安梨果农业发展有限公司 发布

前言

本标准由兰考县惠安梨果农业发展有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张志勇

H N
Q B

梨膏

1 范围

本标准规定了梨膏的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以梨（经清洗、榨汁、过滤、浓缩）为主要原料、添加或不添加百合、橘皮、生姜、枇杷、茯苓、菊花(杭白菊)、甘草、金银花中的一种或几种经清洗、加水熬制、过滤出的汁液，添加或不添加麦芽糖、冰糖、白砂糖、蜂蜜中的一种或几种，经混合、熬制、灌装、包装加工而成的梨膏。

根据添加原料及口味不同分为以下 3 个品种：梨膏、枇杷梨膏、复配梨膏。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 梨应新鲜、清洁、无污染，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 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 枇杷、生姜应清洁、无污染，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.6 百合、橘皮、茯苓、菊花、甘草、金银花应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.7 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.8 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 13104 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	从样品中随机取出一瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥ 50.0	GB/T 12143
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.2	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 规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案及限量				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平板计数法
沙门氏菌，/25mL	5	0	0	--	GB 4789. 4
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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12695 和 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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群的检验。

编制说明

梨膏是以梨（经清洗、榨汁、过滤、浓缩）为主要原料、添加或不添加百合、橘皮、生姜、枇杷、茯苓、菊花(杭白菊)、甘草、金银花中的一种或几种经清洗、加水熬制、过滤出的汁液，添加或不添加麦芽糖、冰糖、白砂糖、蜂蜜中的一种或几种，经混合、熬制、灌装、包装加工而成的梨膏。

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》的有关规定制定本标准，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。

兰考县惠安梨果农业发展有限公司