



410802S-2023



伊川县晨新食品加工厂企业标准

Q/YCX 0001S-2023

梨膏

2023-04-12 发布

2023-04-12 实施

伊川县晨新食品加工厂 发布

前 言

本标准由伊川县晨新食品加工厂提出并起草。

本标准起草人：杜志强、卢丹。

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。

本标准适用于以雪梨（经清洗、榨汁、过滤、浓缩）为主要原料，辅以玉竹、甘草、薄荷、鱼腥草、罗汉果、金银花、陈皮、桔梗一种或几种经清洗、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：梨膏、复配梨膏。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 雪梨应新鲜、清洁、无污染，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.3 玉竹、甘草、薄荷、鱼腥草、罗汉果、金银花、陈皮、桔梗应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.4 麦芽糖应符合 GB/T 20883 的规定。

2.1.5 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 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
色泽	具有产品应有的色泽	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
性状	膏状	
气、滋味	具有产品固有的气味和滋味，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：*该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	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
酵母, CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
霉菌, CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
注: 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

生产加工过程的卫生要求应符合 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；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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以雪梨（经清洗、榨汁、过滤、浓缩）为主要原料，辅以玉竹、甘草、薄荷、鱼腥草、罗汉果、金银花、陈皮、桔梗一种或几种经清洗、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，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

伊川县晨新食品加工厂

H N
Q B