



412128S-2023



新乡市合众食品有限公司企业标准

Q/XHS 0002S-2023

姜糖膏

2023-07-15 发布

2023-07-15 实施

新乡市合众食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市合众食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郑志峰。

H N
Q B

姜糖膏

1 范围

本标准规定了姜糖膏的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生姜、红糖或（和）冰糖为主要原料，生姜经清洗、榨汁，添加或不添加干姜、大枣、金针菜、山楂、桔红、茯苓、薏苡仁、甘草、鲜梨、人参（人工种植五年以内）、佛手、山药、陈皮、白扁豆、桔梗、肉桂、桃仁、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、砂仁、罗汉果、胖大海、百合、枇杷、怀菊花、杭白菊、荞麦、小麦、蜂蜜中的一种或几种，经加水熬煮、过滤除渣、灌装、包装加工而成的姜糖膏。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.2 干姜、大枣、山楂、桔红、茯苓、薏苡仁、甘草、佛手、山药、陈皮、白扁豆、桔梗、肉桂、桃仁、砂仁、罗汉果、胖大海、百合、枇杷、怀菊花、杭白菊应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.3 金针菜应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.4 鲜梨应符合 GB/T 10650 的规定。
- 2.1.5 人参（人工种植五年以内）应符合卫生部 2012 年 17 号公告的规定。
- 2.1.6 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部 2010 年 3 号公告的规定。
- 2.1.7 荞麦、小麦应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.9 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 蜂蜜应符合 GB 14963 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	取适量样品，倒入一透明烧杯中，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	具有产品应有的正常色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气味、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
可溶性固形物含量, %	≥ 5.0	GB/T 12143
*铅（以Pb计）, mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
展青霉素 ^a , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； a仅限于添加山楂的产品。		

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

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 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 样品的采样和处理按 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

应符合 GB 14881 和 GB 12695 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；新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、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

本标准适用于以生姜、红糖或（和）冰糖为主要原料，生姜经清洗、榨汁，添加或不添加干姜、大枣、金针菜、山楂、桔红、茯苓、薏苡仁、甘草、鲜梨、人参（人工种植五年以内）、佛手、山药、陈皮、白扁豆、桔梗、肉桂、桃仁、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、砂仁、罗汉果、胖大海、百合、枇杷、怀菊花、杭白菊、荞麦、小麦、蜂蜜中的一种或几种，经加水熬煮、过滤除渣、灌装、包装加工而成的姜糖膏。

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 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》要求制订本企业标准，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。

新乡市合众食品有限公司