



412017S-2023



平顶山小白家生态农业食品有限公司企业标准

Q/PXBJ 0001S-2023

梨膏糖（分装）

2023-07-08 发布

2023-07-08 实施

平顶山小白家生态农业食品有限公司 发布

前 言

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准由平顶山小白家生态农业食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：白全胜。

本标准自实施之日起代替 Q/PXBJ 0001S-2018(备案号：412687S-2018)。

H N

Q B

梨膏糖（分装）

1 范围

本标准规定了梨膏糖（分装）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以梨膏糖（以白砂糖、麦芽糖为主要原料，加入浓缩梨汁或梨经清洗榨汁，罗汉果、甘草、茯苓、杏仁、百合、陈皮、生姜、高良姜、红枣、肉桂、砂仁、薄荷、薄荷脑、经混合熬煮、过滤，以上原辅料，经混合、熬煮、过滤、冷却、成型、包装加工而成）为原料，经原料验收、计量称重、包装而制成的梨膏糖（分装）。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 梨膏糖应符合 Q/XYS 0001S（见附录 A）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	块（片）状，外形完整、大小一致	从样品中取出适量，置于一洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	应符合该品种特有的色泽	
滋、气味	具有本产品特有的滋、气味，味甜，无异嗅，无异味	
杂质	无霉变，无正常视力可见外来杂质	

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
干燥失重, g/100g	≤ 4.0	SB/T 10347 附录 A
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12
总砷（以 As 计）, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

*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 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3
沙门氏菌, /25g	不得检出				GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, /25g	不得检出				GB 4789. 10
注: 1、 ^a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行 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 净含量与及允许短缺量

净含量与及允许短缺量应符合 JJF 1070 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 和 GB 17403 的规定。

2.7 其他要求

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。

3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、干燥失重、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

附录 A:



411000S-2018



许昌引龙苑糖果食品有限公司企业标准

Q/XYS 0001S-2018

梨膏糖

2018-04-18 发布

2018-04-18 实施

许昌引龙苑糖果食品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由许昌引龙苑糖果食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：范江伟。

H N

Q B

梨膏糖

1 范围

本标准规定了梨膏糖的要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以白砂糖、麦芽糖为主要原料，加入浓缩梨汁或梨经清洗榨汁，罗汉果、甘草、茯苓、杏仁、百合、陈皮、生姜、高良姜、红枣、肉桂、砂仁、薄荷、薄荷脑，经混合熬煮、过滤，以上原辅料，经混合、熬煮、过滤，冷却、成型、包装加工而成的梨膏糖。

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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.4 浓缩梨汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.5 梨应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.6 罗汉果、甘草、茯苓、杏仁、百合、陈皮、生姜、肉桂、砂仁、薄荷应符合《中华人民共和国药典》2015 年一部的规定。

2.1.7 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.8 高良姜应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.9 薄荷脑应符合 GB 29938 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	试验方法
性 状	片状或块状	从样品中取出 1 份，置于白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其色泽及性状、杂质，嗅其气味；然后用温开水漱口，品其滋味。
色 泽	浅黄色至深黄色	
气、滋味	具有产品应有的的气味和滋味，味甜，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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
干燥失重, g/100g	≤ 4.0	GB/T 317 或 SB/T 10347
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762		

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

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 ¹	10 ²	GB 4789.2
大肠菌群 (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌	不得检出				GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	不得检出				GB 4789.10
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应符合 GB 14881 的要求。

2.7 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定, 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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、净含量及允许短缺量、干燥失重、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

梨膏糖是以白砂糖、麦芽糖为主要原料，加入浓缩梨汁或梨经清洗榨汁，罗汉果、甘草、茯苓、杏仁、百合、陈皮、生姜、高良姜、红枣、肉桂、砂仁、薄荷、薄荷脑，经混合、熬煮、过滤，以上原辅料，经混合、熬煮、过滤、冷却、成型、包装加工而成的。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 17399《食品安全国家标准 糖果》制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

许昌引龙苑糖果食品有限公司

编制说明

本标准适用于以梨膏糖（以白砂糖、麦芽糖为主要原料，加入浓缩梨汁或梨经清洗榨汁，罗汉果、甘草、茯苓、杏仁、百合、陈皮、生姜、高良姜、红枣、肉桂、砂仁、薄荷、薄荷脑、经混合熬煮、过滤，以上原辅料，经混合、熬煮、过滤、冷却、成型、包装加工而成）为原料，经原料验收、计量称重、包装而制成的梨膏糖（分装）。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 17399《食品安全国家标准 糖果》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。

平顶山小白家生态农业食品有限公司

H N
Q B