



413273S-2024



河南益特康生物药业有限公司企业标准

Q/HYTK 0009S-2024

# 秋梨膏及其制品

2024-12-25 发布

2024-12-25 实施

河南益特康生物药业有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南益特康药业有限公司提出并起草。

本标准起草人：董艳涛。

H N

Q B

# 秋梨膏及其制品

## 1 范围

本标准规定了秋梨膏及其制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜梨（经清洗、榨汁、过滤）或梨浓缩汁为主要原料，添加或不添加枇杷叶、枇杷果或其浓缩汁、柚子、苹果、橙子、桑椹、橘子、柠檬、姜（生姜、干姜）、山药、甘草、紫苏、枣（大枣、酸枣、黑枣中的一种或几种）、桑叶、酸枣仁、沙棘、黄精、人参（人工种植5年及5年以下）、罗汉果、郁李仁、金银花、茯苓、枸杞子、鱼腥草、桔梗、玉竹、龙眼肉（桂圆）、决明子、莱菔子、百合、陈皮（橘皮）、山楂、杏仁（甜、苦）、白扁豆、白果、青果、乌梅肉、薄荷、槐米、胖大海、鲜白茅根、鲜芦根、茉莉花、栀子、麦芽、桔红、鸡内金、薏苡仁、高良姜、马齿苋、乌梢蛇、木瓜、火麻仁、白芷、余甘子、佛手、牡蛎、芡实、赤小豆、昆布、枳椇子、砂仁、香橼、香薷、桃仁、益智仁、荷叶、莲子、淡竹叶、菊苣、黄芥子、紫苏籽、葛根、槐花、蒲公英、榧子、蝮蛇、蕤白、覆盆子、藿香、党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、阿胶、蛹虫草、重瓣红玫瑰、杜仲雄花、玉米须、丹凤牡丹花、玛咖粉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、冰糖、白砂糖、赤砂糖、绵白糖、蜂蜜、果葡糖浆、麦芽糖浆、低聚果糖、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、DL-苹果酸、木糖醇、食品用香精中的一种或几种，经调配、加水熬制或不熬制、过滤或不过滤、灌装、杀菌、包装工艺加工而成的梨膏及其制品。

根据辅料不同可分为：秋梨膏、复配秋梨膏。

## 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 鲜梨、枇杷果、橙子、苹果、柚子、橘子、桑椹、柠檬、枣（大枣、酸枣、黑枣中的一种或几种）、茉莉花应清洁、卫生、无污染，符合 GB 2762 和 GB 2763的规定。

2.1.3 梨浓缩汁、枇杷浓缩汁（浆）应符合 GB 17325的规定。

2.1.4 枇杷叶、枸杞子、山楂、山药、玉竹、甘草、白果、黄精、茯苓、酸枣仁、龙眼肉（桂圆）、百合、阿胶、鸡内金、麦芽、罗汉果、金银花、青果、栀子、胖大海、桔红、桔梗、槐米、鲜白茅根、鲜芦根、薄荷、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、薏苡仁、葛根、香薷、高良姜、桑叶、沙棘、紫苏、人参（人工种植5年及5年以下）、郁李仁、鱼腥草、益智仁、决明子、莱菔子、陈皮（橘皮）、白扁豆、姜（生姜、干姜）、木瓜、莲子、蒲公英、蝮蛇、黄芥子、火麻仁、白芷、余甘子、香橼、桃仁、砂仁、枳椇子、佛手、藿香、黄芪、荷叶、覆盆子、榧子、昆布、蕤白、蛹虫草、玛咖粉、杜仲雄花、牡蛎、重瓣红玫瑰、菊苣、芡实、淡竹叶、紫苏籽、赤小豆、玉米须、丹凤牡丹花应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.5 杏仁（甜、苦）应符合 GB 19300的规定。

2.1.6 乌梅肉应符合 GB 16325的规定。

- 2.1.7 绵白糖应符合 GB/T 1445 和 GB 13104的规定。
- 2.1.8 冰糖应符合 GB 13104 和 GB/T 35883的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104的规定。
- 2.1.10 赤砂糖应符合 GB 13104的规定
- 2.1.11 蜂蜜应符合 GB 14963的规定。
- 2.1.12 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4的规定。
- 2.1.13 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883的规定。
- 2.1.14 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2的规定。
- 2.1.15 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232的规定。
- 2.1.16 柠檬酸应符合 GB 1886.235的规定。
- 2.1.17 DL-苹果酸应符合 GB25544的规定。
- 2.1.18 木糖醇应符合 GB1886.234的规定。
- 2.1.19 食品用香精应符合 GB 30616的规定。
- 2.1.20 西洋参、山茱萸、党参、杜仲叶、天麻、灵芝、肉苁蓉、黄芪、铁皮石斛应符合国家卫健委《关于党参等9种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》2020年第9号公告的规定。

## 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	粘稠状液体	从样品中取出适量，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	焦糖色	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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），%	≥	25	GB/T 12143
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.25	GB 5009.12
展青霉素 <sup>a</sup> ，μg/kg	≤	20	GB 5009.185

注：\*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于添加苹果、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	a 采样方案 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789. 3 中的平板计数法
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

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 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 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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；新食品原料和食药物质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、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以鲜梨（经清洗、榨汁、过滤）或梨浓缩汁为主要原料，添加或不添加枇杷叶、枇杷果或其浓缩汁、柚子、苹果、橙子、桑椹、橘子、柠檬、姜（生姜、干姜）、山药、甘草、紫苏、枣（大枣、酸枣、黑枣中的一种或几种）、桑叶、酸枣仁、沙棘、黄精、人参（人工种植5年及5年以下）、罗汉果、郁李仁、金银花、茯苓、枸杞子、鱼腥草、桔梗、玉竹、龙眼肉（桂圆）、决明子、莱菔子、百合、陈皮（橘皮）、山楂、杏仁（甜、苦）、白扁豆、白果、青果、乌梅肉、薄荷、槐米、胖大海、鲜白茅根、鲜芦根、茉莉花、栀子、麦芽、桔红、鸡内金、薏苡仁、高良姜、马齿苋、乌梢蛇、木瓜、火麻仁、白芷、余甘子、佛手、牡蛎、芡实、赤小豆、昆布、枳椇子、砂仁、香橼、香薷、桃仁、益智仁、荷叶、莲子、淡竹叶、菊苣、黄芥子、紫苏籽、葛根、槐花、蒲公英、榧子、蝮蛇、薤白、覆盆子、藿香、党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、阿胶、蛹虫草、重瓣红玫瑰、杜仲雄花、玉米须、丹凤牡丹花、玛咖粉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、冰糖、白砂糖、赤砂糖、绵白糖、蜂蜜、果葡糖浆、麦芽糖浆、低聚果糖、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、DL-苹果酸、木糖醇、食品用香精中的一种或几种，经调配、加水熬制或不熬制、过滤或不过滤、灌装、杀菌、包装工艺加工而成的梨膏及其制品。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》的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。