



410961S-2024



河南小梨妹食品科技有限公司企业标准

Q/HXS 0003S-2024

梨膏

2024-04-22 发布

2024-04-22 实施

河南小梨妹食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南小梨妹食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：解远明、张艳敏、解文涛、刘风风、解小龙。

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。

本标准适用于以梨为主要原料，经清洗、破碎、榨汁、过滤，添加或不添加枇杷、柠檬汁、百香果汁、苹果汁、紫葡萄汁、金桔汁、鲜橙汁、柚子汁、青柑汁、冰糖、蜂蜜、枸杞、红枣（去核）、桂圆（去皮、去核）或龙眼肉、生姜、重瓣红玫瑰、山楂、山药、玉竹、甘草、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、茉莉花、桂花、酸枣仁、白果、茯苓、枇杷叶、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、橘皮、薄荷、薏苡仁、高良姜、杏仁、乌梅肉、黄精、人参（5 年及 5 年以下人工种植的人参）中的一种或几种，加入或不加入麦芽糖、低聚果糖、异麦芽酮糖醇、木糖醇、果葡萄糖浆、白砂糖中的一种或几种，经原料预处理、调配、熬制、灌装、杀菌、包装工艺加工而成的梨膏。

根据所用原辅料不同，产品分类为：梨膏、复配梨膏。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 梨应新鲜、清洁、无污染、无坏果，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

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

2.1.4 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.5 红枣应符合 GB/T 26150 的规定。

2.1.6 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.7 枸杞、山楂、山药、玉竹、甘草、白果、黄精、茯苓、枇杷叶、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、橘皮、薄荷、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、薏苡仁、高良姜应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.8 枇杷应新鲜、清洁、无污染、无坏果，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.9 柠檬汁、百香果汁、苹果汁、紫葡萄汁、金桔汁、鲜橙汁、柚子汁、青柑汁应符合 GB/T 31121 的规定。

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

2.1.11 果葡萄糖浆应符合 GB/T 20882.4 的规定。

2.1.12 人参(5 年及 5 年以下人工种植的人参)应符合《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》卫生部公告 2012 年第 17 号的规定。

- 2.1.13 重瓣红玫瑰应符合《关于批 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》卫生部公告 2010 年第 3 号的规定。
- 2.1.14 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.15 茉莉花、桂花应符合无污染、无腐烂、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.16 乌梅肉应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.17 杏仁应符合 GB 19300的规定。
- 2.1.18 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.19 异麦芽酮糖醇应符合QB/T 4486的规定。
- 2.1.20 低聚果糖应符合GB/T 23528.2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	焦糖色	
气、滋味	具有本品应有气、滋味，酸甜可口，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 ^a ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
注：1、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； 2、a 仅适用于添加苹果、山楂制品的产品检测。		

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 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：1、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 食品生产加工过程卫生要求

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；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；食药物质和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、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

本标准适用于以梨为主要原料，经清洗、破碎、榨汁、过滤，添加或不添加枇杷、柠檬汁、百香果汁、苹果汁、紫葡萄汁、金桔汁、鲜橙汁、柚子汁、青柑汁、冰糖、蜂蜜、枸杞、红枣（去核）、桂圆（去皮、去核）或龙眼肉、生姜、重瓣红玫瑰、山楂、山药、玉竹、甘草、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、茉莉花、桂花、酸枣仁、白果、茯苓、枇杷叶、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、橘皮、薄荷、薏苡仁、高良姜、杏仁、乌梅肉、黄精、人参（5 年及 5 年以下人工种植的人参）中的一种或几种，加入或不加入麦芽糖、低聚果糖、异麦芽酮糖醇、木糖醇、果葡萄糖浆、白砂糖中的一种或几种，经原料预处理、调配、熬制、灌装、杀菌、包装工艺加工而成的梨膏。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，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南小梨妹食品科技有限公司