



410836S-2024



河南小梨妹食品科技有限公司企业标准

Q/HXS 0002S-2024

梨及梨制品罐头

2024-04-08 发布

2024-04-08 实施

河南小梨妹食品科技有限公司 发布

前 言

本标准中附录 A 为规范性附录。

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

梨及梨制品罐头

1 范围

本标准规定了梨及梨制品罐头的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜/冷藏/速冻梨为主要原料，经原料预处理、筛选，添加或不添加新鲜、冷藏、速冻、罐装或干制水果【黄桃、枇杷、山楂、杏、甘蔗、木瓜、马蹄、桂圆（龙眼）、半梅（蜜饯）、葡萄干、覆盆子、蜜瓜、乌梅、桑葚、酸角、刺梨中的一种或几种】、咸鸭蛋黄粉、速溶红茶粉、速溶绿茶粉、速溶咖啡粉、椰浆粉、白茅根、橘皮、莲子、百合、银耳、玫瑰茄、桃胶、燕窝、蜜薯、香芋、枸杞、枣（红枣、黑枣、酸枣）、大麦、黑米、玉米、糯米、红豆、绿豆、燕麦、花胶、阿胶、玉米须、玫瑰（重瓣红玫瑰）、茉莉花、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中一种或几种）、紫苏、桂花、槐花、蒲公英、薄荷、藿香、山药、胡萝卜、姜、甘草、决明子、玉竹、白芷、佛手、杏仁、沙棘、芡实、麦芽、罗汉果、金银花、栀子、胖大海、茯苓、香橼、橘红、桔梗、荷叶、黑芝麻、大麦苗、薏苡仁（薏米）、库拉索芦荟凝胶中的一种或几种，装罐（或装袋）、或经水煮或炖制或烤制后装罐（或装袋）、加汤汁{汤汁是以生活饮用水、添加或不添加果葡糖浆、麦芽糖浆、白砂糖、冰糖、红糖、黑糖、赤砂糖、海藻糖、蜂蜜、安歌红糖水（详见附录A）、浓缩果蔬汁（浓缩梨汁、浓缩苹果汁、浓缩甘蔗汁、浓缩橙汁、浓缩桃汁、浓缩草莓汁、浓缩葡萄汁、浓缩山楂汁、浓缩石榴汁、浓缩黑加仑汁、浓缩柠檬汁、浓缩青梅汁、浓缩青提汁、浓缩火龙果汁、浓缩枇杷汁、浓缩柚子汁、浓缩树莓汁、浓缩杨梅汁、浓缩樱桃汁、浓缩红枣汁、浓缩李子汁、浓缩枸杞汁、浓缩胡萝卜汁、浓缩红甜菜汁、浓缩紫薯汁、浓缩番茄汁中的一种或几种）、果汁/浆（梨原汁、柠檬原浆、红西柚原浆、芭乐原浆、芒果原浆、金桔原浆、山楂原浆、桃原浆、百香果原浆、榴莲原浆中的一种或几种）、果蔬粉（红甜菜粉、火龙果粉、紫薯粉、草莓粉）、鲜花水【以洛神花（玫瑰茄）、樱花（关山樱花）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、牡丹花（丹凤牡丹花）中的一种或几种，加生活饮用水浸泡、过滤后的汤汁】、红葡萄酒中的一种或几种，添加或不添加黄原胶、卡拉胶、羧甲基纤维素钠、果胶、刺槐豆胶、海藻酸钠、结冷胶、琼脂、柠檬酸、柠檬酸钠、L-苹果酸、DL-苹果酸、乳酸、异麦芽酮糖醇、木糖醇、赤藓糖醇、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、甜菊糖苷、纽甜、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、维生素C（抗坏血酸）、D-异抗坏血酸钠、食用香精中的一种或几种混合、煮制而成}，充或不充食品添加剂氮气（加工助剂）、封口、杀菌、冷却、包装而成的梨及梨制品罐头。

根据原料不同可分为以下几种：整粒梨罐头、梨制品罐头。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 新鲜、冷藏水果（梨、黄桃、枇杷、山楂、杏、甘蔗、木瓜、马蹄、桂圆（龙眼）、葡萄干、覆盆子、蜜瓜、乌梅、桑葚、酸角、刺梨）应新鲜良好，成熟适度，风味正常，无严重畸形、干瘪，无病虫害及机械伤所引起的腐烂现象，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2 速冻水果【黄桃、枇杷、山楂、杏、甘蔗、木瓜、马蹄、桂圆（龙眼）、葡萄干、覆盆子、蜜瓜、乌梅、桑葚、酸角、刺梨】应符合 NY/T 2983 的规定。

2.1.3 罐藏水果【黄桃、枇杷、山楂、杏、甘蔗、木瓜、马蹄、桂圆（龙眼）、葡萄干、覆盆子、蜜瓜、乌梅、桑葚、酸角、刺梨】应符合 GB 7098 的规定。

2.1.4 干制水果【黄桃、枇杷、山楂、杏、甘蔗、木瓜、马蹄、桂圆（龙眼）、葡萄干、覆盆子、蜜瓜、乌梅、桑葚、酸角、刺梨】应符合 GB 16325 的规定。

2.1.5 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

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

2.1.8 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。

2.1.9 黑糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.10 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。

2.1.11 麦芽糖浆应符合 GB 15203 的规定。

2.1.12 赤砂糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.13 海藻糖应符合 QB/T 2848 和 GB/T 23529 的规定。

2.1.14 咸鸭蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.15 速溶红茶粉、速溶绿茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。

2.1.16 速溶咖啡粉、椰浆粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.17 白茅根、橘皮、莲子、百合、枸杞、枣（红枣、黑枣、酸枣）、大麦、阿胶、菊花、紫苏、蒲公英、薄荷、藿香、山药、甘草、决明子、玉竹、白芷、佛手、杏仁、沙棘、芡实、麦芽、罗汉果、金

银花、栀子、胖大海、茯苓、香橼、橘红、桔梗、荷叶、薏苡仁（薏米）应符合《中华人民共和国药典》

2020 年版第一部的规定。

2.1.18 库拉索芦荟凝胶应符合卫生部《关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告》[2008]12 的规定。

2.1.19 茉莉花、桂花、槐花、洛神花（玫瑰茄）、樱花（关山樱花）、牡丹花（丹凤牡丹花）、姜、胡萝卜、玉米须、大麦苗、蜜薯、香芋应符合无污染、无腐烂、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.20 玫瑰茄应符合《关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告》（原卫生部公告 2004 年第 17 号）的规定。

2.1.21 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。

- 2.1.22 大麦、黑米、玉米、糯米、红豆、绿豆、燕麦应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.23 花胶应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.24 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部关于批准 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(2010 年第 3 号)的规定。
- 2.1.25 桃胶应符合国家卫生健康委员会关于桃胶等 15 种“三新食品”的公告（2023 年 第 8 号)的规定。
- 2.1.26 黑芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.27 果汁/浆应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.28 浓缩果蔬汁应符合 GB 17325 、SB/T 10198 的规定。
- 2.1.29 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.30 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.31 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.32 银耳应符合 NY/T 834 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.33 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.34 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.35 半梅应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.36 纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.37 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.38 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.39 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.40 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.41 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.42 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.43 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.44 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.45 赤藓糖醇应符合 GB 26404 规定。
- 2.1.46 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.47 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.48 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.49 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.50 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.51 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.52 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.53 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.54 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.55 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.56 异麦芽酮糖醇应符合 QB/T 4486 的规定。
- 2.1.57 果蔬粉应符合 GB/T 29602 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
容 器	密封良好，无泄漏，袋装无胀袋	检查样品容器，取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察性状和色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
性 状	具有本品应有的性状	
色 泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有该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
固形物含量，g/100g	≥ 35	GB/T 10786
*铅(以 Pb 计)，mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
纽甜 ^a ，g/kg	≤ 0.033	GB 5009.247
环己基氨基磺酸钠 ^a （甜蜜素）（环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255或GB 5009.298
阿斯巴甜 ^a ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.263
乙酰磺胺酸钾 ^a （安赛蜜），g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140
锡(以 Sn 计) ^b ，mg/kg	≤ 250	GB 5009.16
甜菊糖苷(以甜菊醇当量计) ^a ，g/kg	≤ 0.27	SN/T 3854
展青霉素 ^c ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验；b 仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的产品检验；c 仅限于使用山楂、苹果制品为原料的产品检验。		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合罐头食品商业无菌的规定，按照 GB 4789.26 规定的方法检验。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.6 生产过程卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8950 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2763 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、商业无菌、固形物含量的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N
Q B

规范性附录 A

备案号：44011267S-2021
备案日期：2021年11月26日
备案有效期：伍年

备案专用章

Q/LFLSP

广东省食品安全企业标准

Q/LFLSP 0005S-2021

代替 Q/LFLSP 0005S-2021 (备案号：44010402S-2021)

调味糖浆

2021-10-01 发布

2021-11-01 实施

广州市六福来食品有限公司 发布

前 言

本标准编写格式依据 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定。

本标准自发布之日起替代 Q/LFLSP 0005S—2021（备案号：44010402S-2021），与 Q/LFLSP 0005S—2021（备案号：44010402S-2021）相比较，主要修改如下：

——增加产品分类。

本标准由广州市六福来食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：梁丽芳。

本标准于 2020 年 11 月 01 日首次发布，于 2021 年 3 月 1 日进行第一次修订，于 2021 年 10 月 1 日进行第二次修订。

调味糖浆

1 范围

本标准规定了调味糖浆的产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。
本标准适用于第3章所规定的产品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 317	白砂糖
GB 1886.39	食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
GB 1886.41	食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
GB 1886.47	食品安全国家标准 食品添加剂 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）
GB 1886.64	食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色
GB 1886.184	食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠
GB 1886.220	食品安全国家标准 食品添加剂 胭脂红
GB 1886.222	食品安全国家标准 食品添加剂 诱惑红
GB 1886.232	食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠
GB 1886.235	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.7	食品安全国家标准 食品中还原糖的测定
GB 5009.8	食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 10786	罐头食品的检验方法
GB 13104	食品安全国家标准 食糖

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
GB/T 20706 可可粉
GB/T 20882 果葡糖浆
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 28403 食品安全国家标准 食品添加剂 瓜尔胶
GB 29944 食品安全国家标准 食品添加剂 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局令[2005]第 75 号 《定量包装商品计量监督管理办法》
国家质量监督检验检疫总局令[2009]第 123 号 《食品标识管理规定》

3 产品分类

3.1 调味糖浆

以白砂糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、焦糖色（加氨生产、普通法）为原料，经熬煮、调配、灭菌、灌装等工艺制成的调味糖浆。

3.2 水果味调味糖浆

以饮用水、白砂糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、柠檬酸、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、纽甜、山梨酸钾、胭脂红、诱惑红、食品用香精为原料，经熬煮、调配、灭菌、灌装等工艺制成的调味糖浆。

3.3 巧克力糖浆

以果葡糖浆、麦芽糖浆、饮用水、白砂糖、可可粉、柠檬酸、羧甲基纤维素钠、黄原胶、瓜尔胶、山梨酸钾、苯甲酸钠、食用盐、食品用香精为原料，经熬煮、调配、灭菌、灌装等工艺制成的调味糖浆。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 饮用水：应符合 GB 5749 的规定；
- 4.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 317、GB 13104 的规定；
- 4.1.3 可可粉：应符合 GB/T 20706 的规定。
- 4.1.4 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.5 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882、GB 15203 的规定；
- 4.1.6 麦芽糖浆：应符合 GB 15203 的规定；
- 4.1.7 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定；
- 4.1.8 阿斯巴甜（含苯丙氨酸）：应符合 GB 1886.47 的规定；
- 4.1.9 纽甜：应符合 GB 29944 的规定；
- 4.1.10 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的规定；
- 4.1.11 胭脂红：应符合 GB 1886.222 的规定；

- 4.1.12 诱惑红：应符合 GB 1886.220 的规定；
- 4.1.13 焦糖色（加氨生产、普通法）：应符合 GB 1886.64 的规定；
- 4.1.14 羧甲基纤维素钠：应符合 GB 1886.232 的规定；
- 4.1.15 黄原胶：应符合 GB 1886.41 的规定；
- 4.1.16 瓜尔胶：应符合 GB 28403 的规定；
- 4.1.17 苯甲酸钠：应符合 GB 1886.184 的规定；
- 4.1.18 食品用香精：应符合 GB 30616 的规定；
- 4.1.19 以上原辅料还应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有产品应有的色泽
滋味、气味	具有该产品应有的滋味、气味
性状	均匀液态或浓浆状，无明显分层、结晶
杂 质	无肉眼可见外来杂质

4.3 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
可溶性固形物（20℃折光计法）/（g/100g）	≥ 20
总糖（以蔗糖+还原糖计）/（g/100g）	≥ 15.0
铅(以 Pb 计)/（mg/kg）	≤ 0.4
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤ 0.5

4.4 食品添加剂

- 4.4.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和相关规定。
- 4.4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.5 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求

在室温条件下,用不锈钢勺取样品置于烧杯中,观察产品的色泽、性状、杂质情况、闻其香味、品尝滋味。

6.2 理化指标

6.2.1 可溶性固形物

按 GB/T 10786 中规定的方法检测。

6.2.2 总糖

按 GB 5009.7、GB 5009.8 规定的方法测定。

6.2.3 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

6.2.4 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

6.3 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

7 检验规则

7.1 原材料入库验收

原材料入库前应由厂质量检验部门按原材料标准要求验收合格后,方可入库使用。

7.2 组批

由同一班次、同一批原料、同一条生产线生产的包装完好的同一品种、同一规格的产品为一批。

7.3 抽样

每批随机按 0.1% 比例抽样,且抽样数量在 $6 \leq n \leq 30$ 瓶范围内;样品分成 2 份,1 份检验,1 份备查。

7.4 出厂检验

7.4.1 每批产品须经本厂质检部门按本标准的规定抽样检验合格,签署产品质量合格证后,方可出厂。

7.4.2 出厂检验项目:感官要求、净含量、可溶性固形物、总糖为每批必检项目。

7.5 型式检验

型式检验项目按技术要求规定的全部项目,正常生产时,应至少每半年进行一次型式检验,其余各项遇到下列情况之一时应进行型式检验。

- 原料供应商或产地发生变化时;
- 生产设备更换时;
- 停产三个月或以上后恢复生产时;
- 产品试产或工艺更改时;
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;

f) 食品安全监督机构提出要求时。

7.6 判定规则

检验项目全部符合本标准的技术要求则判为合格品。有指标不合格，允许在同批产品中加倍抽样，对不合格项目进行复验；如复验后仍有一项不合格，则判定该批产品为不合格。

8 标志、标签、包装、运输、贮存、保质期

8.1 标志、标签

8.1.1 储运图示的标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.1.2 产品包装标签按 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》规定执行。

8.1.3 配料表中阿斯巴甜应以“阿斯巴甜（含苯丙氨酸）”形式标注。

8.2 包装

内包装材料采用食用级塑料罐；并应符合 GB 4806.7 的要求。外包装使用纸箱包装，瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。箱体应有足够强度，箱缝应密封。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

8.3.3 运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

8.4 贮存

本产品应存放于阴凉、干燥、通风的仓库中，不得露天存放，不得与有害物品一起堆放，堆放应离墙10cm、离地20cm，避免靠近热源。

8.5 保质期

在符合上述条件下，产品保质期按产品标签或产品说明书上标识的保质期内容执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以新鲜/冷藏/速冻梨为主要原料，经原料预处理、筛选，添加或不添加新鲜、冷藏、速冻、罐装或干制水果【黄桃、枇杷、山楂、杏、甘蔗、木瓜、马蹄、桂圆（龙眼）、半梅（蜜饯）、葡萄干、覆盆子、蜜瓜、乌梅、桑葚、酸角、刺梨中的一种或几种】、咸鸭蛋黄粉、速溶红茶粉、速溶绿茶粉、速溶咖啡粉、椰浆粉、白茅根、橘皮、莲子、百合、银耳、玫瑰茄、桃胶、燕窝、蜜薯、香芋、枸杞、枣（红枣、黑枣、酸枣）、大麦、黑米、玉米、糯米、红豆、绿豆、燕麦、花胶、阿胶、玉米须、玫瑰（重瓣红玫瑰）、茉莉花、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中一种或几种）、紫苏、桂花、槐花、蒲公英、薄荷、藿香、山药、胡萝卜、姜、甘草、决明子、玉竹、白芷、佛手、杏仁、沙棘、芡实、麦芽、罗汉果、金银花、栀子、胖大海、茯苓、香橼、橘红、桔梗、荷叶、黑芝麻、大麦苗、薏苡仁（薏米）、库拉索芦荟凝胶中的一种或几种，装罐（或装袋）、或经水煮或炖制或烤制后装罐（或装袋）、加汤汁{汤汁是以生活饮用水、添加或不添加果葡糖浆、麦芽糖浆、白砂糖、冰糖、红糖、黑糖、赤砂糖、海藻糖、蜂蜜、安歌红糖水（详见附录A）、浓缩果蔬汁（浓缩梨汁、浓缩苹果汁、浓缩甘蔗汁、浓缩橙汁、浓缩桃汁、浓缩草莓汁、浓缩葡萄汁、浓缩山楂汁、浓缩石榴汁、浓缩黑加仑汁、浓缩柠檬汁、浓缩青梅汁、浓缩青提汁、浓缩火龙果汁、浓缩枇杷汁、浓缩柚子汁、浓缩树莓汁、浓缩杨梅汁、浓缩樱桃汁、浓缩红枣汁、浓缩李子汁、浓缩枸杞汁、浓缩胡萝卜汁、浓缩红甜菜汁、浓缩紫薯汁、浓缩番茄汁中的一种或几种）、果汁/浆（梨原浆、柠檬原浆、红西柚原浆、芭乐原浆、芒果原浆、金桔原浆、山楂原浆、桃原浆、百香果原浆、榴莲原浆中的一种或几种）、果蔬粉（红甜菜粉、火龙果粉、紫薯粉、草莓粉）、鲜花水【以洛神花（玫瑰茄）、樱花（关山樱花）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、牡丹花（丹凤牡丹花）中的一种或几种，加生活饮用水浸泡、过滤后的汤汁】、红葡萄酒中的一种或几种，添加或不添加黄原胶、卡拉胶、羧甲基纤维素钠、果胶、刺槐豆胶、海藻酸钠、结冷胶、琼脂、柠檬酸、柠檬酸钠、L-苹果酸、DL-苹果酸、乳酸、异麦芽酮糖醇、木糖醇、赤藓糖醇、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、甜菊糖苷、纽甜、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、维生素C（抗坏血酸）、D-异抗坏血酸钠、食用香精中的一种或几种混合、煮制而成}，充或不充食品添加剂氮气（加工助剂）、封口、杀菌、冷却、包装而成的梨及梨制品罐头。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，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。

河南小梨妹食品科技有限公司