

Q/ZDJ 0022S-2025

郑州的邦中医药健康管理有限公司企业标准

Q/ZDJ 0022S-2025

秋梨膏

2025-10-17 发布

2025-10-17 实施

郑州的邦中医药健康管理有限公司 发布

前 言

本标准由郑州的邦中医药健康管理有限公司提出。

本标准起草单位：郑州的邦中医药健康管理有限公司。

本标准主要起草人：刘传利、牛鹿生。

H N
Q B

秋梨膏

1 范围

本标准规定了秋梨膏的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以砀山秋梨、纯化水【生活饮用水为原料，经过滤、反渗透】为主要原料，添加或者不添加蜂蜜、山楂、山药、鸡内金、麦芽、罗汉果、菊花（杭菊）、桔梗、甘草、胖大海、金银花、杏仁、枇杷果、大枣、生姜、玉竹、百合、低聚异麦芽糖中的一种或多种辅料，经混合、加热、过滤、罐装、压盖、灭菌、晾干、贴标、包装加工而成的秋梨膏。

根据原辅料不同可分为不同类别。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 砀山秋梨应符合NY/T 1191 的规定。

2.1.2山楂、山药、鸡内金、麦芽、罗汉果、菊花（杭菊）、桔梗、甘草、胖大海、金银花、杏仁、枇杷果、大枣、生姜、玉竹、百合应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

2.1.3低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。

2.1.4生活饮用水应符合 GB 5749 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	液体	从样品中取出 1 份，将本品倒入烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味、微甜可口，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），%	≥ 30	GB/T 12143
pH 值	2.5～5.5	GB 5009.237
展青霉素 ^a ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅适用于添加山楂的产品。		

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	1	10	GB 4789. 3 中的平板计数法
霉菌, CFU/mL ≤	20				GB 4789. 15
酵母, CFU/mL ≤	20				GB 4789. 15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789. 4
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

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。

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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以砀山秋梨、纯化水【生活饮用水为原料，经过滤、反渗透】为主要原料，添加或者不添加蜂蜜、山楂、山药、鸡内金、麦芽、罗汉果、菊花（杭菊）、桔梗、甘草、胖大海、金银花、杏仁、枇杷果、大枣、生姜、玉竹、百合、低聚异麦芽糖中的一种或多种辅料，经混合、加热、过滤、罐装、压盖、灭菌、晾干、贴标、包装加工而成的秋梨膏。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》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。

郑州的邦中医药健康管理有限公司