



413181S-2025

焦作市怀府草堂生物科技有限公司企业标准

Q/JHCT 0001S-2025

梨膏

2025-11-05 发布

2025-11-05 实施

焦作市怀府草堂生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由焦作市怀府草堂生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王尚杰、周惠。

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，添加结晶果糖、冰糖、麦芽糖浆、麦芽糊精、麦芽糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、木糖醇、生活饮用水、浓缩梨汁、蜂蜜、枇杷果、玉竹、百合、重瓣红玫瑰、怀菊、甘草、罗汉果、金银花、红枣、胖大海、鸡内金、生姜一种或几种，经原料预处理、调配、熬制、灌装、杀菌、包装加工而成的梨膏。

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 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 梨应新鲜、清洁、无污染，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.3 枇杷果、玉竹、百合、怀菊、甘草、罗汉果、金银花、红枣、胖大海、鸡内金、生姜应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

2.1.4 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.5 浓缩梨汁应符合 GB 17325 的规定。

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

2.1.7 麦芽糖、麦芽糊精、麦芽糖浆、果葡糖浆、葡萄糖浆应符合 GB 15203 的规定。

2.1.8 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.9 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 的规定。

2.1.10 重瓣红玫瑰应符合卫生部《关于批准DHA藻油等7种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》[2010]3号的规定。

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
色泽	具有本品种应有的色泽	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
气、滋味	具有该梨膏应有的酒香和气、滋味，诸香和谐，无异味	
性状	具有本品种应有的性状	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

2.3.1 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), %	\geq 25	GB/T 12143
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	\leq 0.25	GB 5009.12
*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

微生物指标应符合表 3 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
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
霉菌, CFU/mL \leq	20				GB 4789.15
酵母, CFU/mL \leq	20				GB 4789.15
注: 1: a 样品的采样和处理按 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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求符合 GB 14881 和 GB 12695 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, 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。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，添加结晶果糖、冰糖、麦芽糖浆、麦芽糊精、麦芽糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、木糖醇、生活饮用水、浓缩梨汁、蜂蜜、枇杷果、玉竹、百合、重瓣红玫瑰、怀菊、甘草、罗汉果、金银花、红枣、胖大海、鸡内金、生姜一种或几种，经原料预处理、调配、熬制、灌装、杀菌、包装加工而成的梨膏。

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》的要求制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

焦作市怀府草堂生物科技有限公司

QHNB