



410301S-2025



河南奧璟药业有限公司企业标准

Q/HYJ 0001S-2025

梨膏

2025-01-23 发布

2025-01-23 实施

河南奧璟药业有限公司 发布

前 言

本标准由河南奧璟药业有限公司提出。

本标准由平輿县市场监督管理局和河南奧璟药业有限公司共同起草。

本标准主要起草人：许凯、李祥。

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。

本标准适用于以梨提取物（水提取）或浓缩梨液/汁/浆为主要原料，添加果蔬【龙眼肉（桂圆）、荔枝、甘蔗、橙、柠檬、柚、菠萝（凤梨）、桑葚、苹果、枣、芒果、杨梅、山楂、桃、枇杷、火龙果、木瓜、葡萄、黑加仑、提子、樱桃、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、枸杞、百香果、桔子、杏、乌梅、青梅、沙棘、刺梨、姜中的一种或几种】浓缩液/汁/浆或其提取物（水提取）、植物提取物（水提取）【山药、火麻仁、玉竹、甘草、白芷、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、芡实、麦芽、枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、姜、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、莲子、高良姜、菊花（杭白菊或其胎菊、贡菊、亳菊、怀菊、滁菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、藿香、玫瑰茄、重瓣红玫瑰、玛咖粉、人参（人工种植5年及5年以下）、丹凤牡丹花、圆苞车前子壳、枇杷叶、枇杷花、明日叶、关山樱花、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红、干制三七茎叶、干制三七花、连翘叶、茉莉花、桂花中的一种或几种】、白砂糖、冰糖、赤砂糖、红糖、黑糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、低聚木糖、低聚果糖、结晶果糖、蜂蜜的一种或几种，经调配、溶解、过滤、灌装、杀菌、包装加工而成的梨膏。

根据所用辅料不同，产品分类为：梨膏、复配梨膏。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 梨提取物、果蔬提取物、植物提取物应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.2 浓缩梨液/汁/浆、浓缩果蔬液/汁/浆应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.3 白砂糖、冰糖、砂糖、红糖、黑糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 果葡糖浆、葡萄糖浆、低聚木糖、低聚果糖、结晶果糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.6 生产用水应符合 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	膏状液体或浓稠状液体	取适量样品，倒入一洁净的烧杯中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及有无杂质，嗅其气味，然后以温开水
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	

杂质	无肉眼可见外来杂质	漱口，品其滋味
----	-----------	---------

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），%	≥	10	GB/T 12143
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.29	GB 5009.12
^a 展青毒素，μg/kg	≤	20.0	GB 5009.185
注1：a仅适用于添加（苹果、山楂）及其制品的产品；			
注2：*铅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/g	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌，CFU/g ≤	20				GB 4789.15
酵母，CFU/g ≤	20				GB 4789.15
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
注：a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 执行。					

2.5 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 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，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，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

本标准适用于以梨提取物（水提取）或浓缩梨液/汁/浆为主要原料，添加果蔬【龙眼肉（桂圆）、荔枝、甘蔗、橙、柠檬、柚、菠萝（凤梨）、桑葚、苹果、枣、芒果、杨梅、山楂、桃、枇杷、火龙果、木瓜、葡萄、黑加仑、提子、樱桃、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、枸杞、百香果、桔子、杏、乌梅、青梅、沙棘、刺梨、姜中的一种或几种】浓缩液/汁/浆或其提取物（水提取）、植物提取物（水提取）【山药、火麻仁、玉竹、甘草、白芷、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、芡实、麦芽、枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、姜、枳椇子、枸杞子、梔子、砂仁、胖大海、茯苓、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、莲子、高良姜、菊花（杭白菊或其胎菊、贡菊、亳菊、怀菊、滁菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、藿香、玫瑰茄、重瓣红玫瑰、玛咖粉、人参（人工种植5年及5年以下）、丹凤牡丹花、圆苞车前子壳、枇杷叶、枇杷花、明日叶、关山樱花、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红、干制三七茎叶、干制三七花、连翘叶、茉莉花、桂花中的一种或几种】、白砂糖、冰糖、赤砂糖、红糖、黑糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、低聚木糖、低聚果糖、结晶果糖、蜂蜜的一种或几种，经调配、溶解、过滤、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，微生物指标参照GB 7101《食品安全国家标准 饮料》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。

河南奥璟药业有限公司