



411203S-2025

鲁山县鑫瑞农业有限公司企业标准

Q/LXR 0001S-2025

梨膏

2025-04-23 发布

2025-04-23 实施

鲁山县鑫瑞农业有限公司 发布

前 言

本标准由鲁山县鑫瑞农业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张丽娜、闫晓瑜、李鹏举。

本标准自实施日起替代 Q/LXR 0001S-2024（备案号：411976S-2024）。

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，添加或不添加枇杷、柠檬、柚子、橙、玉竹、甘草、龙眼肉（桂圆）、百合、枣、枸杞子中的一种或几种，加入或不加入蜂蜜、白砂糖、冰糖、麦芽糊精、果葡糖浆、葡萄糖浆中的一种或几种，原料经预处理、榨汁、过滤、混合或不混合、熬制、冷却、灌装、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 梨应新鲜、清洁、无污染，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 枇杷、柠檬、柚子、橙应新鲜、清洁、无污染，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.3 玉竹、甘草、龙眼肉（桂圆）、百合、枣、枸杞子应符合《中华人民共和国药典》2020版一部的规定。

2.1.4 蜂蜜应符合GB 14963的规定。

2.1.5 白砂糖、冰糖应符合GB 13104的规定。

2.1.6 麦芽糊精、果葡糖浆、葡萄糖浆应符合GB 15203的规定。

2.1.7 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，然后以温开水漱口，品其滋味
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	

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
总糖（以蔗糖计），g/100g	≥ 3	GB 5009.8
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.29	GB 5009.12

注：*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1：a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 执行。

注2：*霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

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，添加或不添加枇杷、柠檬、柚子、橙、玉竹、甘草、龙眼肉（桂圆）、百合、枣、枸杞子中的一种或几种，加入或不加入蜂蜜、白砂糖、冰糖、麦芽糊精、果葡糖浆、葡萄糖浆中的一种或几种，原料经预处理、榨汁、过滤、混合或不混合、熬制、冷却、灌装、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》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。

鲁山县鑫瑞农业有限公司

H N

Q B