



411017S-2025



河南锦坤尚长河果业有限公司企业标准

Q/HJG 0003S-2025

# 风味梨膏

2025-04-03 发布

2025-04-03 实施

河南锦坤尚长河果业有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南锦坤尚长河果业有限公司提出。

本标准起草单位：河南锦坤尚长河果业有限公司。

本标准主要起草人：高杰、高健、王力剑、李杰、熊波波、何宝、翁迪、王晨阳、耿继业、邹保全。

H N

Q B

# 风味梨膏

## 1 范围

本标准规定了风味梨膏的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜的梨为主要原料，添加或不添加枇杷果、柠檬、苹果中的一种或几种，经筛选、清洗、压榨、过滤后添加或不添加浓缩液【桂花、百合、茯苓、罗汉果、红枣、生姜、怀姜、山楂、乌梅、甘草、白芷、桂圆、杏仁、沙棘、芡实、阿胶、金银花、枸杞子、桑叶、桑葚、怀菊花、黄精、黑芝麻、蒲公英、人参（5 年以下人工种植）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、玉竹、白果、鸡内金、薏苡仁、陈皮、莲子、肉桂中的几种熬制】、速溶茶（速溶红茶、速溶绿茶、速溶青茶（速溶龙茶）、速溶白茶、速溶黄茶、速溶黑茶、速溶花茶、其他速溶茶中的一种或几种），经熬制，预加入代用茶（免洗原料或经清洗）【蒲公英、荷叶、甜叶菊、薄荷、桑叶、决明子、枸杞、苦丁茶（冬青科苦丁茶、木犀科粗壮女贞苦丁茶）、陈皮、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、丹凤牡丹花、柠檬片、木瓜、淡竹叶、茉莉花、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、桂花、金银花、玫瑰茄（洛神花）中的一种或几种】、茶叶（红茶、绿茶、白茶、黄茶、黑茶、乌龙茶、花茶中的一种或几种）中的一种或几种，灌装、杀菌、贴标、包装加工而成的风味梨膏。

根据风味不同分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 梨应新鲜、清洁、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 枇杷果应符合 GB/T 13867 的规定。

2.1.3 柠檬应符合 GB/T 29370 的规定。

2.1.4 苹果应符合 GB/T 10651 的规定。

2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.6 百合、茯苓、罗汉果、红枣、山楂、乌梅、甘草、白芷、桂圆、杏仁、沙棘、芡实、阿胶、金银花、枸杞子、桑叶、桑葚、怀菊花、黄精、蒲公英、玉竹、白果、鸡内金、薏苡仁、陈皮、莲子、肉桂应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.7 黑芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。

2.1.8 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.9 怀姜应符合 DB41/T 1284 的规定。

2.1.10 人参（人工种植 5 年以下）应符合卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》

(2012年17号的规定。

2.1.11 玫瑰花(重瓣红玫瑰)应符合卫生部公告2010第3号的规定。

2.1.12 桂花应清洁、无污染、无腐烂,并符合GB 2762和GB2763的规定。

2.1.13 代用茶【蒲公英、荷叶、甜叶菊、薄荷、桑叶、决明子、枸杞、苦丁茶(冬青科苦丁茶、木犀科粗壮女贞苦丁茶)、陈皮、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、丹凤牡丹花、柠檬片、木瓜、淡竹叶、茉莉花、菊花(毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种)、桂花、金银花、玫瑰茄(洛神花)】应符合DBS41/010的规定。其中:玫瑰花(重瓣红玫瑰)应符合卫生部公告2010第3号的规定;丹凤牡丹花还应符合国家卫生和计划生育委员会公告2013年第10号的规定;玫瑰茄(洛神花)还应符合卫生部公告2004第17号的规定;冬青科苦丁茶还应符合卫计生函〔2013〕86号的规定;木犀科粗壮女贞苦丁茶应符合卫监督函〔2011〕428号的规定。

2.1.14 茶叶应符合GB 31608的规定。

2.1.15 速溶茶应符合QB/T 4067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	从样品中取出适量,放入一洁净烧杯中,自然光下用肉眼观察性状、色泽、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
水分, g/100g	≤ 50	GB 5009.3
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
总糖(以果糖计), g/100g	≥ 30	GB 5009.8
展青霉素, μg/kg (仅适用于添加苹果、山楂的产品)	≤ 20	GB 5009.185

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 <sup>a</sup> 及限量	检验方法
-----	-----------------------	------

	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789. 3平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789. 4
霉菌, CFU/g ≤	20				GB 4789. 15
酵母, CFU/g ≤	20				GB 4789. 15
a采样方案应符合GB 4789. 1和 GB 4789. 25的规定。					

## 2.5 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、食药两用及新资源食品应符合国家相关公告的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括:感官要求、净含量及允许短缺量、水分、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

风味梨膏是以新鲜的梨为主要原料，添加或不添加枇杷果、柠檬、苹果中的一种或几种，经筛选、清洗、压榨、过滤后添加或不添加浓缩液【桂花、百合、茯苓、罗汉果、红枣、生姜、怀姜、山楂、乌梅、甘草、白芷、桂圆、杏仁、沙棘、芡实、阿胶、金银花、枸杞子、桑叶、桑葚、怀菊花、黄精、黑芝麻、蒲公英、人参（5年以下人工种植）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、玉竹、白果、鸡内金、薏苡仁、陈皮、莲子、肉桂中的几种熬制】、速溶茶（速溶红茶、速溶绿茶、速溶青茶（速溶龙茶）、速溶白茶、速溶黄茶、速溶黑茶、速溶花茶、其他速溶茶中的一种或几种），经熬制，预加入代用茶（免洗原料或经清洗）【蒲公英、荷叶、甜叶菊、薄荷、桑叶、决明子、枸杞、苦丁茶（冬青科苦丁茶、木犀科粗壮女贞苦丁茶）、陈皮、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、丹凤牡丹花、柠檬片、木瓜、淡竹叶、茉莉花、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、桂花、金银花、玫瑰茄（洛神花）中的一种或几种】、茶叶（红茶、绿茶、白茶、黄茶、黑茶、乌龙茶、花茶中的一种或几种）中的一种或几种，灌装、杀菌、贴标、包装加工而成的风味梨膏。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》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。

河南锦坤尚长河果业有限公司

QB