



411903S-2025



兰考县铉侍实业有限公司企业标准

Q/LXS 0001S-2025

# 梨果酱

2025-06-20 发布

2025-06-20 实施

兰考县铉侍实业有限公司 发布

## 前 言

本标准由兰考县铉侍实业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：常永朋。

H N  
Q B

梨果酱

1 范围

本标准规定了梨果酱的要求、检验规则、检验方法等。

本标准适用于以梨为原料，经挑选、清洗、添加纯净水，破碎，添加或不添加白砂糖，过滤或不过滤，熬煮，离心，浓缩，灌装、杀菌或不杀菌，灌装等工艺加工而成的梨果酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

梨应成熟或基本成熟，无腐烂、无虫蛀、无病斑、无严重机械损伤、无霉变，符合 GB 2762、GB 2763 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，均匀,无明显分层和析水,无结晶             | 从样品中取出1瓶，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽及杂质、嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。 |
| 色泽  | 具有该品种应有的色泽，均匀一致                |                                                              |
| 气滋味 | 具有该品种特有香气和滋味，酸甜适中，口味纯正，<br>无异味 |                                                              |
| 杂质  | 无肉眼可见的外来杂质，无霉变                 |                                                              |

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℃，以折光计)/(%)<br>≥      | 25.0     | GB/T 12143 |
| 总酸(以柠檬酸计)/(g/100g)             | 0.5--1.2 | GB 12456   |
| 蔗糖/(g/100g)<br>≤               | 2.5      | GB 5009.8  |
| *铅（以 Pb 计），mg/kg<br>≤          | 0.2      | GB 5009.12 |
| 注：* 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  | 100  | GB 4789. 3  |
| 霉菌，CFU/g ≤                | 20 |   |     |      | GB 4789. 15 |
| 酵母，CFU/g ≤                | 20 |   |     |      | GB 4789. 15 |
| 金黄色葡萄球菌，CFU/g             | 5  | 1 | 100 | 1000 | GB 4789. 10 |
| 沙门氏菌，/25g                 | 5  | 0 | 0   | —    | GB 4789. 4  |
| 注：a样品的采样及处理按GB 4789. 1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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以梨为原料，经挑选、清洗、添加纯净水，破碎，添加或不添加白砂糖，过滤或不过滤，熬煮，离心，浓缩，灌装、杀菌或不杀菌，灌装等工艺加工而成的梨果酱。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，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。

兰考县铉侍实业有限公司