



412844 S-2025



宁陵果源贡食品有限公司企业标准

Q/NGY 0002S-2025

# 梨膏

2025-09-25 发布

2025-09-25 实施

宁陵果源贡食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由宁陵果源贡食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：解远明、张艳敏、解文涛、刘风风、周文鑫。

本标准自发布之日起替代原标准：Q/NGY 0002S-2020（备案号：417238S-2020）。

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，添加或不添加新鲜水果（苹果、枇杷、柠檬、橙子、柚子、金桔中的一种或几种），经清洗、破碎、榨汁、过滤，添加或不添加浓缩果蔬汁（浆）【浓缩苹果汁（浆）、浓缩水蜜桃汁（浆）、浓缩玫瑰瓜汁（浆）、浓缩西瓜汁（浆）、浓缩黄桃汁（浆）、浓缩橙汁（浆）、浓缩芒果汁（浆）、浓缩草莓汁（浆）、浓缩梨汁（浆）、浓缩蓝莓汁（浆）、浓缩山楂汁（浆）、浓缩柠檬汁（浆）、浓缩哈密瓜汁（浆）、浓缩葡萄汁（浆）、浓缩紫葡萄汁（浆）、浓缩石榴汁（浆）、浓缩荔枝汁（浆）、浓缩西番莲汁（浆）、浓缩香蕉汁（浆）、浓缩猕猴桃汁（浆）、浓缩红枣汁（浆）、浓缩桔子汁（浆）、浓缩金桔汁（浆）、浓缩青柑汁（浆）、浓缩菠萝汁（浆）、浓缩樱桃汁（浆）、浓缩青梅汁（浆）、浓缩椰子汁（浆）、浓缩无花果汁（浆）、浓缩黑加仑汁（浆）、浓缩枸杞汁（浆）、浓缩枇杷汁（浆）、浓缩沙棘汁（浆）、浓缩火龙果汁（浆）、浓缩蔓越莓汁（浆）、浓缩桑葚汁（浆）、浓缩柚子汁（浆）、浓缩百香果汁（浆）、浓缩山竹汁（浆）、浓缩西柚汁（浆）、浓缩姜汁（浆）、浓缩酸梅汁（浆）、浓缩白兰瓜汁（浆）、浓缩胡萝卜汁（浆）、浓缩青柠汁（浆）、浓缩牛油果汁（浆）、浓缩芹菜汁（浆）、浓缩冬瓜汁（浆）、浓缩芦笋汁（浆）、浓缩荸荠汁（浆）、浓缩甘薯汁（浆）、浓缩莴苣汁（浆）、浓缩菠菜汁（浆）、浓缩红甜菜汁（浆）、浓缩番茄汁（浆）、浓缩甘蓝汁（浆）、浓缩羽衣甘蓝汁（浆）、浓缩黄瓜汁（浆）、浓缩南瓜汁（浆）中的一种或几种】、冰糖、红糖、蜂蜜、药食同源原料[刀豆、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅肉、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉(桂圆)、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁(甜、苦)、沙棘、牡蛎、芡实、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣(大枣、酸枣、黑枣)、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜(生姜、干姜)、枳子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种)、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏子(籽)、葛根、黑芝麻、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、陈皮(橘皮)、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、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、化橘红中的一种或几种]、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、茉莉花、桂花、枇杷叶、燕窝、生活饮用水、红豆、黑米、黑燕麦、黑青稞、黑豆、黑木耳、红米、五指毛桃、核桃仁、花生仁、人参(5年及5年以下人工种植的人参)中的一种或几种，加入或不加入麦芽糖、低聚果糖、异麦芽酮糖醇、木糖醇、果葡萄糖浆、白砂糖中的一种或几种，经原料预处理、调配、熬制、灌装、杀菌、包装工艺加工而成的梨膏。

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 梨应新鲜、清洁、无污染、无坏果，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 冰糖应符合 GB 13104 和 GB/T 35883 的规定。
- 2.1.4 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.5 红枣应符合 GB/T 26150 的规定。
- 2.1.6 药食同源原料 [ 刀豆、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅肉、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉(桂圆)、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁(甜、苦)、沙棘、牡蛎、芡实、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣(大枣、酸枣、黑枣)、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜(生姜、干姜)、枳子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种)、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏子(籽)、葛根、黑芝麻、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、陈皮(橘皮)、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、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]应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.7 红糖应符合GB/T 35885的规定。
- 2.1.8 燕窝应符合GH/T 1092的规定。
- 2.1.9 红豆、黑燕麦、黑青稞应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 黑米、红米应符合 GB/T 1354和GB 2715 的规定。
- 2.1.11 黑豆应符合GB 1352的规定。
- 2.1.12 黑木耳应符合GB/T 6192的规定。
- 2.1.13 五指毛桃应符合国卫办食品函(2014)205 号公告的规定。
- 2.1.14 核桃仁、花生仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.15 新鲜水果应新鲜、清洁、无污染、无坏果，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.16 浓缩果蔬汁(浆)应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.17 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.18 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 的规定。
- 2.1.19 人参(5 年及 5 年以下人工种植的人参)应符合《关于批准人参(人工种植)为新资源食品的公告》卫生部公告 2012 年第 17 号的规定。
- 2.1.20 枇杷叶应符合卫计委发布关于批准番茄籽油等9种新食品原料的公告(2014年第20号)
- 2.1.21 重瓣红玫瑰应符合《关于批 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》卫生部公告 2010 年第 3 号的规定。
- 2.1.22 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.23 茉莉花、桂花应符合无污染、无腐烂、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.24 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.25 异麦芽酮糖醇应符合QB/T 4486的规定。

2.1.26 低聚果糖应符合GB/T 23528.2 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	粘稠状液体	从样品中随机取出一瓶，倒入一洁净烧杯中，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	焦糖色	
气、滋味	具有本品应有气、滋味，酸甜可口，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
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥ 25	GB/T 12143
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
展青霉素 <sup>a</sup> ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
注：1、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； 2、a 仅适用于添加苹果、山楂制品的产品检测。		

## 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/mL	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/mL	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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 ≤	20				GB 4789.15
酵母，CFU/mL ≤	20				GB 4789.15

注：1、a 样品的采样及处理按 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 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其它要求

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；农药残留限量应符合 GB 2763 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

本标准适用于以梨为主要原料，添加或不添加新鲜水果（苹果、枇杷、柠檬、橙子、柚子、金桔中的一种或几种），经清洗、破碎、榨汁、过滤，添加或不添加浓缩果蔬汁（浆）【浓缩苹果汁（浆）、浓缩水蜜桃汁（浆）、浓缩玫瑰瓜汁（浆）、浓缩西瓜汁（浆）、浓缩黄桃汁（浆）、浓缩橙汁（浆）、浓缩芒果汁（浆）、浓缩草莓汁（浆）、浓缩梨汁（浆）、浓缩蓝莓汁（浆）、浓缩山楂汁（浆）、浓缩柠檬汁（浆）、浓缩哈密瓜汁（浆）、浓缩葡萄汁（浆）、浓缩紫葡萄汁（浆）、浓缩石榴汁（浆）、浓缩荔枝汁（浆）、浓缩西番莲汁（浆）、浓缩香蕉汁（浆）、浓缩猕猴桃汁（浆）、浓缩红枣汁（浆）、浓缩桔子汁（浆）、浓缩金桔汁（浆）、浓缩青柑汁（浆）、浓缩菠萝汁（浆）、浓缩樱桃汁（浆）、浓缩青梅汁（浆）、浓缩椰子汁（浆）、浓缩无花果汁（浆）、浓缩黑加仑汁（浆）、浓缩枸杞汁（浆）、浓缩枇杷汁（浆）、浓缩沙棘汁（浆）、浓缩火龙果汁（浆）、浓缩蔓越莓汁（浆）、浓缩桑葚汁（浆）、浓缩柚子汁（浆）、浓缩百香果汁（浆）、浓缩山竹汁（浆）、浓缩西柚汁（浆）、浓缩姜汁（浆）、浓缩酸梅汁（浆）、浓缩白兰瓜汁（浆）、浓缩胡萝卜汁（浆）、浓缩青柠汁（浆）、浓缩牛油果汁（浆）、浓缩芹菜汁（浆）、浓缩冬瓜汁（浆）、浓缩芦笋汁（浆）、浓缩荸荠汁（浆）、浓缩甘薯汁（浆）、浓缩莴苣汁（浆）、浓缩菠菜汁（浆）、浓缩红甜菜汁（浆）、浓缩番茄汁（浆）、浓缩甘蓝汁（浆）、浓缩羽衣甘蓝汁（浆）、浓缩黄瓜汁（浆）、浓缩南瓜汁（浆）中的一种或几种】、冰糖、红糖、蜂蜜、药食同源原料【刀豆、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅肉、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉(桂圆)、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁(甜、苦)、沙棘、牡蛎、芡实、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣(大枣、酸枣、黑枣)、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜(生姜、干姜)、枳子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种)、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏子(籽)、葛根、黑芝麻、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、陈皮(橘皮)、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、党参、肉从蓉(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、化橘红中的一种或几种]、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、茉莉花、桂花、枇杷叶、燕窝、生活饮用水、红豆、黑米、黑燕麦、黑青稞、黑豆、黑木耳、红米、五指毛桃、核桃仁、花生仁、人参(5年及5年以下人工种植的人参)中的一种或几种，加入或不加入麦芽糖、低聚果糖、异麦芽酮糖醇、木糖醇、果葡萄糖浆、白砂糖中的一种或几种，经原料预处理、调配、熬制、灌装、杀菌、包装工艺加工而成的梨膏。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

准 饮料》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

宁陵果源贡食品有限公司

H N

Q B