



412873S-2025

河南星补堂食品有限公司企业标准

Q/HXBT 0003S-2025

秋梨膏

2025-09-28 发布

2025-09-28 实施

河南星补堂食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南星补堂食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：姚海洋。

H N

Q B

秋梨膏

1 范围

本标准规定了秋梨膏的分类、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，添加或不添加苹果、枇杷、草莓、桑葚、芒果、荔枝、山楂、桃中一种或几种为辅料，经筛选、清洗、压榨、过滤后添加或不添加浓缩液【核桃仁、腰果仁、碧根果仁、开心果、松子仁、夏威夷果仁、杏仁（甜）、葵花籽仁、南瓜籽、芝麻、火麻仁、奇亚籽、圆苞车前子壳、蛹虫草、榧子、莱菔子、黄芥子、枳椇子、枸杞、红枣、桂圆、无花果、葡萄干、山楂、紫薯粉、魔芋粉、荔枝粉、苹果粉、香蕉粉、提子粉、桃子粉、芒果粉、猕猴桃粉、梨子粉、草莓粉、蓝莓、乌梅、柠檬、金桔干、蔓越莓干、凤梨干、哈密瓜干、杏干、胡萝卜干、冬瓜、香芋干、芹菜粉、洋葱粉、蕨菜粉、西兰花粉、黄秋葵、西红柿、黄瓜、莲藕、银耳、香菇、茯苓、甘草、白果、桑叶、干薄荷、蒲公英、百合、胖大海、决明子、肉桂、砂仁、桑葚、紫苏、紫苏籽、桔红、香橼、白芷、木瓜、覆盆子、玉竹、鲜芦根、酸枣仁、橘皮、桔梗、黄精、葛根、薤白、栀子、麦芽、肉豆蔻、余甘子、沙棘、芡实、刀豆、高良姜、菊苣、白扁豆花、佛手、鲜白茅根、小蓟、菊花（杭白菊）、金银花、代代花、槐花、茉莉花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、丹凤牡丹花、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、玫瑰茄、油菜花粉、玉米花粉、松花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、广东虫草子实体、阿萨伊果、茶树花、雪莲培养物、金花茶、针叶樱桃果、海藻糖、低聚果糖、抗性糊精、大麦苗、平卧菊三七、乌药叶、辣木叶、梨果仙人掌、酸角、蜂蜜、食用葡萄糖、麦芽糊精、麦芽糖、食糖（冰糖、红糖、白砂糖、黑糖中的一种或多种）、食用香精中的一种或几种，经混合、熬制、灌装、包装加工而成的秋梨膏。

根据所用原辅料不同，产品分类为：秋梨膏、复配秋梨膏。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 梨 应符合 GB/T 10650 的规定。

2.1.2 核桃仁、腰果仁、碧根果仁、开心果、松子仁、夏威夷果仁、杏仁（甜）、葵花籽仁、南瓜籽、芝麻、黑芝麻、火麻仁、奇亚籽、无花果应符合 GB 19300 的规定。

2.1.3 圆苞车前子壳、蛹虫草应符合国家卫生计生委《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告（2014 年第 10 号）》的规定。

2.1.4 榧子、莱菔子、黄芥子、枳椇子、乌梅、茯苓、白果、桑叶、蒲公英、百合、胖大海、决明子、肉桂、砂仁、桑葚、紫苏、紫苏籽、桔红、香橼、白芷、木瓜、覆盆子、玉竹、鲜芦根、酸枣仁、橘皮、桔梗、黄精、葛根、薤白、栀子、麦芽、余甘子、沙棘、芡实、刀豆、高良姜、菊苣、白扁豆花、佛手、鲜白茅根、小蓟、应符合国家原卫生部《关于进一步规范保健食品原料管理的通知（卫法监发〔2002〕51 号）》中既是食品又是药品的物品名单的规定。

2.1.5 枸杞 应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.6 红枣 应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.7 桂圆、葡萄干、金桔干、蔓越莓干、凤梨干、哈密瓜干、杏干应符合 GB 16325 的规定。

- 2.1.8 山楂 应符合 GH/T 1159 的规定。
- 2.1.9 紫薯粉、魔芋粉、荔枝粉、苹果粉、香蕉粉、提子粉、桃子粉、芒果粉、猕猴桃粉、梨子粉、草莓粉、芹菜粉、洋葱粉、蕨菜粉、西兰花粉、应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.10 蓝莓 应符合 GB/T 27658 的规定。
- 2.1.11 柠檬 应符合 GB/T 29370 的规定。
- 2.1.12 胡萝卜干、香芋干 应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.13 冬瓜 应符合 NY/T 777 的规定。
- 2.1.14 西红柿 应符合 T/TFHT C007 的规定。
- 2.1.15 黄瓜 应符合 NY/T 578 的规定。
- 2.1.16 莲藕 应符合 NY/T 1583 的规定。
- 2.1.17 银耳 应符合 NT/T 834 的规定。
- 2.1.18 香菇 应符合 GB/T 38581 的规定。
- 2.1.19 甘草 应符合 GB/T 19618 的规定。
- 2.1.20 干薄荷 应符合 GB/T 32736 的规定。
- 2.1.21 肉豆蔻 应符合 GB/T 32727 的规定。
- 2.1.22 菊花（杭白菊）、金银花、代代花、槐花、茉莉花、桂花、丹凤牡丹花应符合 NY/T 1506 的规定。
- 2.1.23 玫瑰花（重瓣红玫瑰） 应符合国家原卫生部《关于批准 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（2010 年第 3 号）》的规定。
- 2.1.24 玫瑰茄、油菜花粉、玉米花粉、松花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉应符合国家原卫生部《关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告（2004 年第 17 号）》的规定。
- 2.1.25 广东虫草子实体、阿萨伊果、茶树花 应符合国家原卫生部《关于批准茶树花第 7 种新资源食品的公告（2013 年第 1 号）》的规定。
- 2.1.26 雪莲培养物、金花茶、针叶樱桃果 应符合 应符合国家原卫生部《关于批准金花茶、显脉旋覆花（小黑药）等 5 种物品为新资源食品的公告（2010 年第 9 号）》的规定。
- 2.1.27 海藻糖 应符合国家卫生计生委《关于批准茶叶茶氨酸为新食品原料等的公告（2014 年第 15 号）》的规定。
- 2.1.28 低聚果糖 应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.29 抗性糊精 应符合 QB/T 5947 的规定。
- 2.1.30 大麦苗、平卧菊三七 应符合国家原卫生部《关于将肠膜明串珠菌肠膜亚种列入（可用于食品的菌种名单》的公告 2012 年第 8 号）的规定。
- 2.1.31 乌药叶、辣木叶、梨果仙人掌 应符合国家原卫生部《关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品的公告（2012 年第 19 号）》的规定。
- 2.1.32 酸角 应符合国家原卫生部《关于批准茶叶籽油等 7 种物品为新资源食品的公告（2009 年第 18

号)》的规定。

- 2.1.33 蜂蜜 应符合 GH/T 18796 的规定。
- 2.1.34 食用葡萄糖 应符合 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.35 麦芽糊精 应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 2.1.36 麦芽糖 应符合 GB/T 20883 的规定。
- 2.1.37 食糖(冰糖、红糖、白砂糖、黑糖) 应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.38 植脂末 应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.39 速溶咖啡粉 应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.40 可可粉 应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.41 木糖醇 应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.42 果葡糖浆 应符合GB/T 20882.4的规定。
- 2.1.43 苹果 应符合GB/T 10651 的规定。
- 2.1.44 枇杷 应符合GB/T 13867 的规定。
- 2.1.45 草莓 应符合NY/T 444 的规定。
- 2.1.46 芒果 应符合NY/T 492 的规定。
- 2.1.47 荔枝 应符合GH/T 1185 的规定。
- 2.1.48 山楂 应符合GH/T 1159 的规定。
- 2.1.49 桃 应符合NY/T 586的规定。
- 2.1.50 食用香精 应符合 GB 30616的规定。
- 2.1.51 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.52 钝顶螺旋藻、极大螺旋藻应符合GB/T 16919 的规定。
- 2.1.53 玫瑰茄 应符合GB 28312 的规定。
- 2.1.54 黄秋葵 应符合NY/T 1326 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	取样品1份,置于白瓷盘中,在室内自然光下观察其性状、色泽及杂质,嗅其气味,样品用开水冲调后,用温开水漱口,品尝其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有的气、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
展青霉素, μg/kg	≤ 20 (仅使用于添加苹果、山楂的产品)	GB 5009.185

注: 带*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
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
霉菌, CFU/g	≤	20			GB 4789.15
酵母, CFU/g	≤	20			GB 4789.15

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

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 其他要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定; 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; 兽药残留限量应符合 GB 31650 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

本标准适用于以新鲜的梨为主要原料，添加或不添加苹果、枇杷、草莓、桑葚、芒果、荔枝、山楂、桃中一种或几种为辅料，经筛选、清洗、压榨、过滤后添加或不添加浓缩液【核桃仁、腰果仁、碧根果仁、开心果、松子仁、夏威夷果仁、杏仁（甜）、葵花籽仁、南瓜籽、芝麻、火麻仁、奇亚籽、圆苞车前子壳、蛹虫草、榧子、莱菔子、黄芥子、枳椇子、枸杞、红枣、桂圆、无花果、葡萄干、山楂、紫薯粉、魔芋粉、荔枝粉、苹果粉、香蕉粉、提子粉、桃子粉、芒果粉、猕猴桃粉、梨子粉、草莓粉、蓝莓、乌梅、柠檬、金桔干、蔓越莓干、凤梨干、哈密瓜干、杏干、胡萝卜干、冬瓜、香芋干、芹菜粉、洋葱粉、蕨菜粉、西兰花粉、黄秋葵、西红柿、黄瓜、莲藕、银耳、香菇、茯苓、甘草、白果、桑叶、干薄荷、蒲公英、百合、胖大海、决明子、肉桂、砂仁、桑葚、紫苏、紫苏籽、桔红、香橼、白芷、木瓜、覆盆子、玉竹、鲜芦根、酸枣仁、橘皮、桔梗、黄精、葛根、薤白、栀子、麦芽、肉豆蔻、余甘子、沙棘、芡实、刀豆、高良姜、菊苣、白扁豆花、佛手、鲜白茅根、小蓟、菊花（杭白菊）、金银花、代代花、槐花、茉莉花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、丹凤牡丹花、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、玫瑰茄、油菜花粉、玉米花粉、松花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、广东虫草子实体、阿萨伊果、茶树花、雪莲培养物、金花茶、针叶樱桃果、海藻糖、低聚果糖、抗性糊精、大麦苗、平卧菊三七、乌药叶、辣木叶、梨果仙人掌、酸角、蜂蜜、食用葡萄糖、麦芽糊精、麦芽糖、食糖（冰糖、红糖、白砂糖、黑糖中的一种或多种）、食用香精中的一种或几种，经混合、熬制、灌装、包装加工而成的秋梨膏。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，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。