



412713S-2017



沁阳市赵妈食品有限公司企业标准

Q/QZS 0002S-2017

---

# 姜糖膏

2017-11-16 发布

2017-11-16 实施

---

沁阳市赵妈食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由沁阳市赵妈食品有限公司、沁阳市质量技术监督局提出并起草。

本标准主要起草人：毋正军、杨前进。

H N

Q B

# 姜糖膏

## 1 范围

本标准规定了姜糖膏的分类、要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以怀山药、怀姜为原料，经清洗、去皮、粉碎，红枣经清洗、去核、粉碎，加入阿胶（粉碎）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、薏米（粉碎）、柠檬（清洗、切片）、枸杞、红糖、生活饮用水，经熬制、冷却，加入蜂蜜，以上原辅料的多种，经混合、搅拌、灌装、包装加工而成的姜糖膏。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.2 怀山药应符合GB/T 20351的规定。

2.1.3 怀姜应符合DB41/T 1284的规定。

2.1.4 红枣应符合GB/T 5835的规定。

2.1.5 阿胶、薏米、枸杞应符合《中华人民共和国药典》（2015年版一部）的规定。

2.1.6 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫计委关于批准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。

2.1.7 蜂蜜应符合GB 14963的规定。

2.1.8 红糖应符合GB 13104的规定。

2.1.9 柠檬应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合GB 2762和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	半固态膏状	取样品1份，将样品置于白瓷盘中，在室内自然光线下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温水漱口，品尝其滋味。
色 泽	褐色至深褐色	
气、滋味	具有产品固有的气味和滋味，味甘甜，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	≤ 0.2	GB 5009. 12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009. 11
*铅的指标严于国家安全标准		

## 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

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	1	10	GB 4789. 3 中的平板计数法
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
金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789. 10 第二法
<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行;					

## 2.5 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.6 生产加工过程

生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 的相关规定。

## 2.7 其它要求

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

出厂检验项目为: 感官、净含量及允许短缺量、菌数总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

姜糖膏是以怀山药、怀姜为原料，经清洗、去皮、粉碎，红枣经清洗、去核、粉碎，加入阿胶（粉碎）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、薏米（粉碎）、柠檬（清洗、切片）、枸杞、红糖、生活饮用水，经熬制、冷却，加入蜂蜜，以上原辅料的多种，经混合、搅拌、灌装、包装加工而成的。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》的相关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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762。

沁阳市赵妈食品有限公司  
2017年10月23日