



412043S-2017



洛阳湖滨食品有限公司企业标准

Q/LHS 0001S-2017

黑梨膏

2017-08-29 发布

2017-08-29 实施

洛阳湖滨食品有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由洛阳湖滨食品有限公司提出。

本标准起草单位：洛阳湖滨食品有限公司。

本标准主要起草人：牛成，李任龙。

H N

Q B

黑梨膏

1 范围

本标准规定了黑梨膏的要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以黑梨为原料，经黑梨分选清洗、破碎、榨汁、灭酶（灭酶器通入蒸汽，在 95℃，1~2 分钟内）、离心过滤后的黑梨汁经浓缩后，加入冰糖、蜂蜜、金银花、甘草、菊花、陈皮熬制，再经灌装、高温杀菌、包装而制成的黑梨膏。

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 黑梨应符合 GB/T 10650 的规定。

2.1.3 冰糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.4 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.5 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。

2.1.6 金银花、菊花、陈皮应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的有关规定。

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	试验方法
性状	粘稠状液体	从样品中取出50ml，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	黄褐色	
气味	具有黑梨固有的气味	
滋味	酸甜味	
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，%	≤ 50	GB 5009.3
可溶性固形物（20℃折光计法），%	≥ 50	GB/T 12143
总酸（以柠檬酸计） g/kg	≥ 5.0	GB/T 12456
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12

* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

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	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	

菌落总数, CFU/g	5	2	100	10000	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	1	10	GB 4789. 3中的平板计数法
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 采样方案应符合GB 4789. 1的规定。					

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 12695 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂应符合GB 2760的规定;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;农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

3 检验

出厂检验项目包括总酸、可溶性固形物含量、菌落总数、大肠菌群;型式检验按国家有关规定执行。

QB

编制说明

黑梨膏是以黑梨为原料，经黑梨分选清洗、破碎、榨汁、灭酶（灭酶器通入蒸汽，在 95℃，1~2 分钟内）、离心过滤后的黑梨汁经浓缩后，加入冰糖、蜂蜜、金银花、甘草、菊花、陈皮熬制，再经灌装、高温杀菌、包装而制成的。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，参照相关国标、行标的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。

洛阳湖滨食品有限公司

2017 年 08 月 02 日

H N

Q B