



413445S-2018



南阳黄金果农业科技有限公司企业标准

Q/NHNK 0001S-2018

梨膏

2018-11-16 发布

2018-11-16 实施

南阳黄金果农业科技有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由南阳黄金果农业科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：郑海鸥、高傲明、刘翊、刘晓红。

H N

Q B

梨膏

1 范围

本标准规定了梨膏的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以新鲜、成熟度适中的梨为主要原料，经清洗、破碎，添加冰糖、蜂蜜，经熬制杀菌、灌装、包装而成的梨膏。

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 冰糖应符合 GB 13104 和 GB/T 35883 的规定。

2.1.3 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 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 | 从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味 |
| 色 泽 | 具有本品应有的色泽 | |
| 气、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 \leq | 25 | GB 5009.3 |
| 总糖（以还原糖计）, g/100g \leq | 50 | GB 5009.7 |
| *铅（以 Pb 计）, mg/kg \leq | 0.2 | GB 5009.12 |

注：*该项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 ³ | 5×10 ⁴ | GB 4789.2 |
| 大肠菌群, CFU/g | 5 | 2 | 10 | 100 | 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 |
| a 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

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、总糖、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

本标准适用于以新鲜、成熟度适中的梨为主要原料，经清洗、破碎，添加冰糖、蜂蜜，经熬制杀菌、灌装、包装而成的梨膏。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》的规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准 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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳黄金果农业科技有限公司

H N
Q B