



413451S-2018



河南省徐佳福食品有限公司企业标准

Q/HXS 0002S-2018

---

# 梨膏

2018-11-16 发布

2018-11-16 实施

---

河南省徐佳福食品有限公司 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。

本标准由河南省徐佳福食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：易文浩、魏鹏。

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、保质期。

本标准适用于以新鲜梨为原料，经挑选、清洗、榨汁、过滤、取汁，添加生活饮用水、白砂糖、果葡糖浆、冰糖（单晶体冰糖或多晶体冰糖）、柠檬酸，经调配熬煮、灌装密封、杀菌冷却、包装而成的梨膏。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 梨应新鲜良好、成熟适度、风味正常、无严重畸形、干瘪，无病虫害及机械伤所引起的腐烂现象，并且符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 单晶体冰糖应符合 QB/T 1173 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 多晶体冰糖应符合 QB/T 1174 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。

2.1.6 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.7 柠檬酸应符合 GB 1886.235 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	从样品中取出 200g，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽及杂质、嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	咖色	
气味	具有原料特有的气味，无异味	
滋味	味甜，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 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

灰分, g/100g	≤	8.0	GB 5009.4
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.2	GB 5009.12
注: *指标为严于食品安全国家标准GB 2762。			

## 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/g	5	2	10 <sup>3</sup>	5×10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/g	≤	25			GB 4789.15
酵母, CFU/g	≤	25			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 中的第二法
注 1: a 样品的采集及处理按 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

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。

## 3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、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

梨膏是以新鲜梨为原料，经挑选、清洗、榨汁、过滤、取汁，添加生活饮用水、白砂糖、果葡糖浆、冰糖（单晶体冰糖或多晶体冰糖）、柠檬酸，经调配熬煮、灌装密封、杀菌冷却、包装而成的梨膏。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的规定，参照相关国家标准制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

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

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省徐佳福食品有限公司

H N

Q B