



413566S-2018



博爱县安心食品科技有限公司企业标准

Q/BAS 0001S-2018

姜糖膏

2018-11-30 发布

2018-11-30 实施

博爱县安心食品科技有限公司 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。

本标准由博爱县安心食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：贺远方。

H N

Q B

姜糖膏

1. 范围

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

本标准适用于以怀姜、生姜、红糖、冰糖、柠檬（清洗、切片）、溪蜜柚（清洗、去皮）、梨（清洗、去核）、麦芽糖中的几种为主要原料，怀姜、生姜、经拣选、清洗、粉碎、提取姜汁或不提取，加入浓缩液[罗汉果、金银花、茯苓、桑葚、陈皮、荷叶、莲子、桂花、薄荷、桔梗、酸枣仁、黑芝麻、肉桂、鸡内金、桔红、杏仁、人参（人工种植5年以下）、薏苡仁、麦芽、芡实、怀菊花、佛手、桃仁、山楂、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、枸杞、核桃仁、红枣、枇杷果、阿胶、甘草、山药、玉竹、白果、桂圆、百合、香橼、蒲公英、肉豆蔻、橘皮、紫苏、玫瑰茄、黄秋葵、蛹虫草、白芷、益智仁、黄精、砂仁、藿香中的几种熬制]，经熬制后，冷却加蜂蜜，灌装、包装而成的姜糖膏。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 怀姜、生姜应符合 DB41/T 1284 和 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.2 人参（人工种植5年以下）应符合卫生部公告 2012 年第 17 号的规定。
- 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。
- 2.1.5 柠檬应符合 GB/T 29370 的规定。
- 2.1.6 桂花应符合 DB35/T 1127 的规定。
- 2.1.7 红糖应符合 QB/T 4561 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 梨应符合 GB/T 10650 的规定。
- 2.1.9 冰糖应符合 QB/T 1173 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 金银花、茯苓、桃仁、桑葚、陈皮、荷叶、莲子、薄荷、薏苡仁、麦芽、芡实、佛手、香橼、枸杞、山楂、红枣、阿胶、甘草、山药、玉竹、白果、桂圆、百合、肉桂、鸡内金、罗汉果、蒲公英、肉豆蔻、白芷、益智仁、黄精、砂仁、藿香、橘皮、紫苏、桔梗、酸枣仁、黑芝麻、杏仁、桔红应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.11 怀菊花应符合 GB/T 20353 的规定。
- 2.1.12 溪蜜柚应符合 GB/T 27633 的规定。
- 2.1.13 黄秋葵应清洁、无污染、无虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.14 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.15 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部公告 2010 年第 3 号的规定。

- 2.1.16 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.17 玫瑰茄应符合卫生部公告 2004 年第 17 号的规定。
- 2.1.18 鲜枇杷果应符合 GB/T 13867 的规定。
- 2.1.19 蛹虫草应符合卫生部公告 2014 年第 10 号的规定。

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 1 瓶,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	棕褐色	
气、滋味	味甜,具有本品特有的气、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	≤ 50.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 8.0	GB 5009.4
总糖 (以蔗糖计), g/100g	≥ 30	GB 5009.8
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
展青霉素 ^a , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

a 仅适用于添加山楂的产品。

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	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法

*霉菌, CFU/g	≤	10				GB 4789.15
*酵母, CFU/g	≤	10				GB 4789.15
沙门氏菌, /25 g		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
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;						
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。						
*霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。						

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

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

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, 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定, 兽药残留限量应符合国家相关规定及公告。

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

姜糖膏是以以怀姜、生姜、红糖、冰糖、柠檬（清洗、切片）、溪蜜柚（清洗、去皮）、梨（清洗、去核）、麦芽糖中的几种为主要原料，怀姜、生姜、经拣选、清洗、粉碎、提取姜汁或不提取，加入浓缩液[罗汉果、金银花、茯苓、桑葚、陈皮、荷叶、莲子、桂花、薄荷、桔梗、酸枣仁、黑芝麻、肉桂、鸡内金、、桔红、杏仁、人参（人工种植 5 年以下）、薏苡仁、麦芽、芡实、怀菊花、佛手、桃仁、山楂、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、枸杞、核桃仁、红枣、枇杷果、阿胶、甘草、山药、玉竹、白果、桂圆、百合、香橼、蒲公英、肉豆蔻、橘皮、紫苏、玫瑰茄、黄秋葵、蛹虫草、白芷、益智仁、黄精、砂仁、藿香中的几种熬制]，经熬制后，冷却加蜂蜜，灌装、包装而成的姜糖膏。

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 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》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。

本标准霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

博爱县安心食品科技有限公司

QB