



413707S-2018



博爱县沁博食品厂企业标准

Q/BQS 0003S-2018

秋梨膏

2018-12-11 发布

2018-12-11 实施

博爱县沁博食品厂 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。

本标准由博爱县沁博食品厂提出并起草。

本标准主要起草人: 刘强。

H N

Q B

秋梨膏

1 范围

本标准规定了秋梨膏的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以梨(清洗、取汁)、枇杷果(清洗、去核、取汁)、柠檬(清洗、切片)、生姜或怀姜(清洗、取汁)、百香果(清洗、取汁)、冰糖、白砂糖、麦芽糖中的几种为原料,加入浓缩液[红枣、山药、茯苓、白扁豆、黄精、紫苏、金银花、橘红、桔梗、甘草、百合、罗汉果、陈皮、芦根、麦芽中的几种熬制],经熬制后,冷却加蜂蜜,搅拌均匀,灌装、包装而成的。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 梨应清洁、无污染、无腐烂,符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 枇杷果应清洁、无污染、无腐烂,符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.3 柠檬应符合 GB/T 29370 的规定。

2.1.4 冰糖应符合 QB/T 1173 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.7 红枣、百合、罗汉果、陈皮、芦根、山药、茯苓、白扁豆、黄精、紫苏、金银花、橘红、桔梗、甘草、麦芽应符合《中华人民共和国药典》2015 年版 一部的规定。

2.1.8 怀姜应符合 DB41/T 1284 的规定。

2.1.9 百香果应符合 NY/T 491 的规定。

2.1.10 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.11 麦芽糖醇应符合 GB 28307 和 GB 15203 的规定。

2.1.12 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 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	金黄色或棕褐色	
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 \leq	50.0	GB 5009.3
灰分, g/100g \leq	8.0	GB 5009.4
总糖 (以蔗糖计), g/100g \geq	30	GB 5009.8
铅 (以 Pb 计), mg/kg \leq	0.3	GB 5009.12

2.4 微生物指限量

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	10	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
*霉菌, CFU/g \leq	10				GB 4789.15
*酵母, CFU/g \leq	10				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
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB /T4789.21 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。

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。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

秋梨膏是以梨(清洗、取汁)、枇杷果(清洗、去核、取汁)、柠檬(清洗、切片)、生姜或怀姜(清洗、取汁)、百香果(清洗、取汁)、冰糖、白砂糖、麦芽糖中的几种为原料,加入浓缩液[红枣、山药、茯苓、白扁豆、黄精、紫苏、金银花、橘红、桔梗、甘草、百合、罗汉果、陈皮、芦根、麦芽中的几种熬制],经熬制后,冷却加蜂蜜,搅拌均匀,灌装、包装而成的。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。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

博爱县沁博食品厂

Q B