



411474S-2018



焦作市恒轩生物科技有限责任公司企业标准

Q/JHXS 0003S-2018

柠檬冰糖浆

2018-05-23 发布

2018-05-23 实施

焦作市恒轩生物科技有限责任公司 发布

前言

本标准按照 GB/T 1.1《标准经工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》规则编写。

本标准由焦作市恒轩生物科技有限责任公司提出并起草。

本标准起草单位：焦作市恒轩生物科技有限责任公司。

本标准起草人：高雷、岳维艳。

本标准自发布实施日起替代 Q/JHXS 0003S-2018（备案号：410399S-2018, 2018-01-31 发布实施）。

H N

Q B

柠檬冰糖浆

1 范围

本标准规定了柠檬冰糖浆的要求、试验方法、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柠檬（清洗、切片、取籽）、冰糖为主要原料，加入蜂蜜、浓缩汁（陈皮、山药、罗汉果、桔梗）中的几种或多种熬制后，冷却、灌装、包装而制成的柠檬冰糖浆。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 柠檬应符合 GB/T 29370 的规定。

2.1.2 冰糖应符合 QB/T 1174 的规定。

2.1.3 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.5 陈皮、山药、罗汉果、桔梗应符合《中华人民共和国药典》2015 版一部的规定。

2.1.6 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 | 指 标 | 试验方法 |
|-------|--------------------|---|
| 性状 | 半固态 | 从样品中取出 250 克，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 | 棕黄透亮 | |
| 气味及滋味 | 甜味，具有原料特有的气、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，% | ≤ 20 | GB 5009.3 |
| 总糖（以还原糖计），g/100g | ≤ 50 | GB 5009.7 |
| 总砷（以 As 计），mg/kg | ≤ 0.2 | GB 5009.11 |
| *铅（以 Pb 计），mg/kg | ≤ 0.2 | GB 5009.12 |

*铅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 ^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）≤ | 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 第二法 |

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1,
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。

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 14881 的规定。

2.7 其它要求

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、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。

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于以新鲜柠檬（清洗、切片、取籽）、冰糖为主要原料，加入蜂蜜、浓缩汁（陈皮、山药、罗汉果、桔梗）中的几种或多种熬制后，冷却、灌装、包装而制成的柠檬冰糖浆。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，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。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

焦作恒轩生物科技有限责任公司

H N

Q B