



412160S-2018



宁陵果源贡食品有限公司企业标准

Q/NGY 0001S-2018

梨膏

2018-07-19 发布

2018-07-19 实施

宁陵果源贡食品有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由宁陵果源贡食品有限公司提出。

本标准起草单位：宁陵果源贡食品有限公司。

本标准主要起草人：解远明，张艳敏。

H N

Q B

梨膏

1 范围

本标准规定了梨膏的分类、要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以梨为原料，经清洗、破碎、榨汁、熬制、冷却、灌装、包装而制成梨膏；或以梨为主要原料，加入冰糖、蜂蜜、枸杞、红枣（去核）、桂圆（去皮、去核）、生姜（挑拣、清洗、粉碎提取姜汁）、枇杷（去皮、去核）中的一种或者多种，经榨汁、熬制、冷却、灌装、包装而成的梨膏。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 梨应新鲜、清洁、无污染、无坏果并符合 GB2762、GB2763 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 冰糖应符合 GB 13104 和 QB/T 1173 的规定。

2.1.4 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.5 枸杞、桂圆应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.6 红枣应符合 GB/T 26150 的规定。

2.1.7 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.8 枇杷应新鲜、清洁、无污染、无坏果并符合 GB2762、GB2763 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	试验方法
性状	粘稠状液体	从样品中取出1瓶，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	焦糖色	
气味、滋味	具有本品应有气、滋味，无异味，酸甜可口	
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
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥ 25	GB/T 12143
总酸（以柠檬酸计），g/100mL	≥ 2.0	GB/T 12456
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12

注：样品的采样及处理按GB 4789.1 和 GB/TB4789.21执行

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
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
*霉菌, (CFU/g) ≤	15				GB 4789. 15
*酵母, (CFU/g) ≤	15				GB 4789. 15

注：样品的采样及处理按GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行；
带“*”指标严于食品安全国家标准 GB7101的规定。

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 GB14881 和 GB12695 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

出厂检验项目包括感官要求、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群计数、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

梨膏是以梨为原料，经清洗、破碎、榨汁、熬制、冷却、灌装、包装而制成梨膏；或以梨为主要原料，加入冰糖、蜂蜜、枸杞、红枣（去核）、桂圆（去皮、去核）、生姜（挑拣、清洗、粉碎提取姜汁）、枇杷（去皮、去核）中的一种或者多种，经榨汁、熬制、冷却、灌装、包装而成的。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 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

H N
宁陵果源贡食品有限公司

Q B