



412312S-2018



南阳连众农业科技开发有限公司企业标准

Q/NLN 0002S-2018

红梨膏

2018-08-02 发布

2018-08-02 实施

南阳连众农业科技开发有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则编写。

本标准由南阳连众农业科技开发有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李金延。

H N

Q B

红梨膏

1 范围

本标准规定的红梨膏的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以红梨、萝卜、生姜经挑选、清洗、切块，添加藕节、百合、甘草、金银花、桔梗，经水煮提取、浓缩后加入生活饮用水、蜂蜜熬制，添加山梨酸钾、灌装、包装加工而成的红梨膏。

2 要求

2.1 原辅料

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

2.1.2 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.3 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.4 萝卜应符合 NY/T 1267 的规定。

2.1.5 百合、甘草、金银花、桔梗应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.6 藕节应符合 NY/T 1583 的规定。

2.1.7 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.8 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	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	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有原料混合应有的气、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	≤ 50.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 8.0	GB 5009.4

铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.2	GB 5009.12
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28

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 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） ≤	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 和 GB/T 4789.21 执行；					
*霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准。					

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

生产加工过程应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定，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、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以红梨、萝卜、生姜经挑选、清洗、切块，添加藕节、百合、甘草、金银花、桔梗，经水煮提取、浓缩后加入生活饮用水、蜂蜜熬制，添加山梨酸钾、灌装、包装加工而成的红梨膏。

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，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。

H H N N

南阳连众农业科技开发有限公司

Q B