



413006S-2018



河南同善堂生物科技有限公司企业标准

Q/HTS 0001S-2018

---

# 梨膏糖

2018-09-28 发布

2018-09-28 实施

---

河南同善堂生物科技有限公司 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。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由河南同善堂生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南同善堂生物科技有限公司。

本标准主要起草人：李陈版。

H N

Q B

# 梨膏糖

## 1 范围

本标准规定了梨膏糖的分类、要求，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以白砂糖为主要原料，加入生活饮用水进行熬制，辅以甘草、橘皮、橘红、桔梗、杏仁、茯苓、菊花、紫苏籽、山楂、干姜、山药、薄荷、金银花中的一种或几种，经预处理、粉碎、调配后加入秋梨膏进行熬制、成型、冷却、包装而成的梨膏糖。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 秋梨膏应符合 Q/SYTCY 0009-2016 的规定，详见附录 A。

2.1.4 甘草、橘皮、橘红、桔梗、杏仁、茯苓、菊花、紫苏籽、山楂、干姜、山药、薄荷、金银花应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

### 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	片状或块状	从样品中取出样品20粒，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	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	味甘甜，具有原料物质固有的滋气味，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
干燥失重, g/100g	≤ 3.0	GB 5009.3
还原糖(以葡萄糖计), g/100g	10.0~20.0	GB 5009.7
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
展青霉素 <sup>a</sup> , μg/kg	≤ 20.0	GB 5009.185

\* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；<sup>a</sup>该指标仅适用于含山楂的产品。

### 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	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3

沙门氏菌	不得检出	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌	不得检出	GB 4789. 10
志贺氏菌	不得检出	GB 4789. 5

### 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 和 GB 17403 的规定。

### 2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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

出厂检验项目包括感官、净含量及允许短缺量、干燥失重、还原糖、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

# Q/SYTCY

北京天赐园食品有限责任公司食品安全企业标准

Q/SYTCY 0009—2016

秋梨膏

北京市卫生和计划生育委员会食品安全企业标准备案章  
备案号: 1101130045S-2016  
备案日期: 2016年02月06日 有效期: 三年

2016-01-31 发布

2016-03-01 实施

北京天赐园食品有限责任公司 发布

(注: 备案的企业标准以“北京市食品安全标准管理系统”中的文本为正本)

## 前 言

本食品安全企业标准依据《中华人民共和国食品安全法》及参考 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定，本企业组织制定了《秋梨膏》标准。

本食品安全企业标准由北京天赐园食品有限责任公司提出。

本标准主要起草人：朱向阳

本标准批准人：刘朝生

本标准于 2016 年 01 月 31 日首次发布。

非会员水印

## 秋梨膏

### 1 范围

本标准适用于秋梨膏食品。

### 2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

秋梨膏是以鲜梨或浓缩梨汁(浆)为主要原料,加入生活饮用水、白砂糖、果葡糖浆、冰糖、蜂蜜、添加或不添加赤砂糖、姜、甘草、茯苓、鲜枇杷果或枇杷浓缩汁(浆)、金银花、菊花、杏仁、罗汉果、淡菜(川貽贝)、百合、薄荷、胖大海、桔梗、燕窝、橘皮、食品添加剂:羧甲基纤维素钠、柠檬酸、甜蜜素、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、焦糖色、山梨酸钾、食品用香精、营养强化剂:葡萄糖酸锌、乳酸钙辅助原料。经前处理、化糖、配料、杀菌、过滤、均质、热灌装等工艺制成的秋梨膏食品。

### 3 技术要求

#### 3.1 原料要求

- 3.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。
- 3.1.2 浓缩梨汁(浆)和枇杷浓缩汁(浆)应符合GB 17325 的规定。
- 3.1.3 生活用水应符合GB 5749 的规定。
- 3.1.4 食糖(白砂糖、赤砂糖、冰糖)应符合GB 13104 的规定。
- 3.1.5 淀粉糖(果葡糖浆)应符合GB 15203的规定。
- 3.1.6 蜂蜜应符合GB 14963 的规定。
- 3.1.7 维生素C(抗坏血酸)应符合GB 14754的规定。
- 3.1.8 羧甲基纤维素钠应符合GB 1904 的规定。
- 3.1.9 柠檬酸应符合GB 1987 的规定。
- 3.1.10 甜蜜素应符合GB 12488 的规定。
- 3.1.11 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合GB 25540 的规定。
- 3.1.12 焦糖色应符合GB 8817 的规定。
- 3.1.13 山梨酸钾应符合GB 13736 的规定。
- 3.1.14 食品用香精应符合GB 30616的规定。
- 3.1.15 鲜梨应符合GB/T 10650 的规定。
- 3.1.16 葡萄糖酸锌应符合GB 8820 的规定。
- 3.1.17 乳酸钙应符合GB 6226 的规定。
- 3.1.18 鲜枇杷果应符合GB/T 13867的规定。
- 3.1.19 杏仁应符合GB/T 20452的规定。

- 3.1.20 甘草应符合GB/T 19618的规定。
- 3.1.21 燕窝应符合GH/T 1092 的规定。
- 3.1.22 淡菜(川貽贝)应符合SC/T 3209 的规定。
- 3.1.23 茯苓、姜、金银花、菊花、罗汉果、百合、薄荷、胖大海、桔梗、橘皮应符合中华人民共和国药典2010版第一部的规定。

### 3.2 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
色 泽	因浓缩梨汁(浆)含量不同呈浅褐色或深褐色	取适量样品,置于洁净的透明烧杯中,在自然光线下,用目测的方法观察产品组织形态,鼻嗅是否有异味,并品尝其滋味,检查无正常视力可见外来杂质。
滋味、气味	具有产品特有的正常气味和滋味,香气协调柔和,无霉味、异味	
组织形态	黏糊状均匀的透明液体,长时间静置后允许有少量沉淀	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

### 3.3 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
果汁含量/(%)	≥ 10	查看生产配料记录
可溶性固形物/(%)	≥ 30	GB/T 12143
总酸/(g/kg)	1.0~10	GB/T 12456
二氧化硫残留量/(SO <sub>2</sub> )/(mg/kg)	≤ 10	GB/T 5009.34

### 3.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定,详见表3。其中:铅限量严于GB 2762。

表3 污染物限量

项 目	限 量	检 验 方 法
铅/(以Pb)/(mg/kg)	≤ 0.04	GB 5009.12

### 3.5 微生物限量

3.5.1 致病菌限量应符合GB 29921的规定,详见表4。

表4 致病菌限量

致病菌	采样方法及限量 <sup>a</sup>				检 验 方 法
	n	c	m	M	
沙氏门菌/(CFU/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

<sup>a</sup>: 样品分析及处理按GB4789.1 的规定。

3.5.2 其他微生物限量应符合GB 19297的规定,详见表5。

表5 其他微生物限量

项 目	限 量	检 验 方 法
菌落总数/ (CFU/g)	≤ 100	GB 4789. 2
大肠菌群/ (MPN/100g)	≤ 3	GB/T 4789. 3-2003
霉菌/ (CFU/g)	≤ 20	GB 4789. 15
酵母/ (CFU/g)	≤ 20	

## 3.6 食品添加剂和营养强化剂

3.6.1 食品添加剂的使用应符合GB 2760及相关公告的规定, 详见表6。

表6 食品添加剂使用量

食品添加剂名称	最大使用量/(g/kg)	备注
维生素c (抗坏血酸)	按生产需要适量使用	-
羧甲基纤维素钠	按生产需要适量使用	-
柠檬酸	按生产需要适量使用	-
甜蜜素	0.65 (按实际使用稀释倍数增加使用量)	-
乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜)	0.3 (按实际使用稀释倍数增加使用量)	-
山梨酸钾	0.5 (按实际使用稀释倍数增加使用量)	-

注: 产品为浓稠膏状产品, 应稀释8~10倍后饮用。根据卫生监督(2006)103号的规定, 浓缩果汁饮料类产品中添加剂使用量应按规定量核算稀释倍数后加入, 实际饮用时的饮料符合标准规定量即可。

3.6.2 营养强化剂的使用应符合GB 14880及相关公告的规定, 详见表7。

表7 营养强化剂使用量

营养强化剂	使用量/(mg/kg)	备注
葡萄糖酸锌	3.0-20	-
乳酸钙	1000-1800	-

## 4 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881和GB 12695的规定。

## 5 标志、包装、运输、贮存

## 5.1 标志

秋梨膏产品标签标识应符合GB 7718和GB 28050的规定。

产品的运输包装标志应符合GB/T 191的规定。

## 5.2 包装

产品销售包装应采用符合国家食品卫生要求并能密封的材料, 外包装用瓦楞纸箱包装应符合GB/T 6543的规定, 包装牢固, 运输中不易破碎。

## 5.3 运输、贮存

运输、贮存应符合GB 14881的规定。

## 编制说明

本标准适用于以白砂糖为主要原料，加入生活饮用水进行熬制，辅以甘草、橘皮、橘红、桔梗、杏仁、茯苓、菊花、紫苏籽、山楂、干姜、山药、薄荷、金银花中的几种，经预处理、粉碎、调配后加入秋梨膏进行熬制、成型、冷却、包装而成的梨膏糖。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 17399《食品安全国家标准 糖果》和 SB/T 10018《糖果 硬质糖果》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南同善堂生物科技有限公司

H N

Q B