



410373S-2019



博爱县真心姜业有限公司企业标准

Q/BZJ 0001S-2019

姜糖膏及复配姜糖膏

2019-02-11 发布

2019-02-11 实施

博爱县真心姜业有限公司 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。

本标准由博爱县真心姜业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘利宾。

本标准自发布实施日起替代 Q/BZJ 0001S-2018(备案号：411245S-2018, 2018-05-11 发布实施)。

H N

Q B

姜糖膏及复配姜糖膏

1 范围

本标准规定了姜糖膏及复配姜糖膏的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以生姜、怀姜、红糖、黑糖、冰糖、赤砂糖、梨（清洗、去核）、柠檬（清洗、切片）、柚子（清洗、切片）、麦芽糖醇中的几种为主要原料，怀姜、生姜经拣选、清洗、粉碎提取姜汁或不提取，加入浓缩液[蒲公英、桔红、酸枣仁、黄精、燕窝、枸杞、红枣、枇杷、阿胶、甘草、山药、玉竹、白果、桂圆、百合、肉桂、鸡内金、罗汉果、金银花、茯苓、桑葚、陈皮、荷叶、莲子、桂花、薄荷、人参（5年以下人工种植）、薏苡仁、麦芽、芡实、怀菊花、佛手、桃仁、山楂、重瓣红玫瑰、香橼、核桃仁中的几种熬制]，经水煮、熬制后，冷却加蜂蜜，灌装、包装而成的姜糖膏及复配姜糖膏。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 怀姜、生姜应符合 DB41/T 1284 和 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.2 黑糖应符合 QB/T4567 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 蜂蜜应符合 GB14963 的规定。
- 2.1.4 生产用水应符合 GB5749 的规定。
- 2.1.5 蒲公英、桔红、酸枣仁、黄精、枸杞、红枣、阿胶、甘草、山药、玉竹、白果、桂圆、百合、肉桂、鸡内金、罗汉果、金银花、茯苓、桑葚、陈皮、荷叶、莲子、桂花、薄荷、薏苡仁、麦芽、芡实、佛手、桃仁、山楂、香橼应符合《中华人民共和国药典》2015 第一部的规定。
- 2.1.6 人参（5年以下人工种植）应符合卫生部公告 2014 年 17 号的规定。
- 2.1.7 红糖应符合 QB/T4561 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 怀菊花应符合 GB/T 20353 的规定。
- 2.1.9 冰糖应符合 QB/T1173 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 柠檬应符合 GB/T29370 的规定。
- 2.1.11 梨应符合 GB/T10650 的规定。
- 2.1.12 柚子应符合 GB/T27633 的规定。
- 2.1.13 枇杷应符合 GB/T13867 的规定。
- 2.1.14 核桃仁应符合 LY/T1922 的规定。
- 2.1.15 重瓣红玫瑰应符合卫生部公告 2010 年 3 号的规定。

2.1.16 赤砂糖应符合 QB/T 2343.1 和 GB 13104 的规定。

2.1.17 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。

2.1.18 燕窝应符合 GH/T 1092 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	棕褐色	
气、滋味	味甜具有原料特有的气、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, g/100g	≤ 50.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 8.0	GB 5009.4
总糖, g/100g	≥ 40	GB 5009.8
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
展青霉素 ^a , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

a 仅适用于添加山楂的产品。

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 ^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	1	10	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, /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/T 4789.21 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 JJF1070 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

污染物限量应符合 GB 2762 的规定, 农药残留量应符合 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。

编制说明

姜糖膏及复配姜糖膏是以生姜、怀姜、红糖、黑糖、冰糖、赤砂糖、梨（清洗、去核）、柠檬（清洗、切片）、柚子（清洗、切片）、麦芽糖醇中的几种为主要原料，怀姜、生姜经拣选、清洗、粉碎提取姜汁或不提取，加入浓缩液[蒲公英、桔红、酸枣仁、黄精、燕窝、枸杞、红枣、枇杷、阿胶、甘草、山药、玉竹、白果、桂圆、百合、肉桂、鸡内金、罗汉果、金银花、茯苓、桑葚、陈皮、荷叶、莲子、桂花、薄荷、人参（5年以下人工种植）、薏苡仁、麦芽、芡实、怀菊花、佛手、桃仁、山楂、重瓣红玫瑰、香橼、核桃仁中的几种熬制]，经水煮、熬制后，冷却加蜂蜜，灌装、包装而成。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。

本标准霉菌指标严于食品安全国家标准 GB7101 的规定。

博爱县真心姜业有限公司