



410437S-2019



沁阳市赵妈食品有限公司企业标准

Q/QZS 0003S-2019

怀山药姜糖膏

2019-02-13 发布

2019-02-13 实施

沁阳市赵妈食品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由沁阳市赵妈食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：毋正军。

H N

Q B

怀山药姜糖膏

1 范围

本标准规定了怀山药姜糖膏的分类、要求、检验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以怀山药为原料，经清洗、切丁，怀姜经清洗粉碎取汁，加入人参（人工种植五年及五年以下）、酸枣仁、蒲公英、菊花、大枣、黑枣、枸杞、桔梗、山楂、鸡内金、茯苓、花椒、红小豆、红花生、茯苓、莲子、百合、葛根、桑叶、桑葚、黄精、薏苡仁、芡实、白扁豆、麦芽、橘皮中的几种，加入生活饮用水，经熬制、去渣取汁，加入阿胶、黑芝麻、黑糖、红糖、蜂蜜中的几种，经混合搅拌、灌装包装加工而成的怀山药姜糖膏。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.2 怀山药应符合GB/T 20351的规定。

2.1.3 怀姜应符合GB/T 30383的规定。

2.1.4 人参（人工种植 五年及五年以下）应符合卫计委关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（2012年第17号）的规定。

2.1.5 酸枣仁、蒲公英、菊花、大枣、黑枣、桔梗、山楂、鸡内金、茯苓、花椒、茯苓、莲子、百合、葛根、桑叶、桑葚、黄精、薏苡仁、芡实、白扁豆、麦芽、阿胶应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.6 枸杞应符合GB/T 18672的规定。

2.1.7 红小豆应符合GB 2715、GB 2762、GB 2763的规定。

2.1.8 红花生应符合GB/T 1532和GB 2715的规定。

2.1.9 黑芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。

2.1.10 黑糖、红糖应符合GB 13104的规定。

2.1.11 蜂蜜应符合GB 14963的规定。

2.1.12 橘皮应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合GB 2762和GB 2763的规定。

2.1 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	半固态	取样品 1 份，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、杂质，嗅其气味，用温开水漱口，样品经冲调后，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.2 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
总糖(以蔗糖计), g/100g	≥ 30	GB 5009.8
铅(以Pb计)*, mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
展青霉素, μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.3 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	10	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/g	≤	50			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

^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

2.4 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。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 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。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

怀山药姜糖膏是以怀山药为原料，经清洗、切丁，怀姜经清洗粉碎取汁，加入人参（人工种植五年及五年以下）、酸枣仁、蒲公英、菊花、大枣、黑枣、枸杞、桔梗、山楂、鸡内金、茯苓、花椒、红小豆、红花生、茯苓、莲子、百合、葛根、桑叶、桑葚、黄精、薏苡仁、芡实、白扁豆、麦芽、橘皮中的几种，加入生活饮用水，经熬制、去渣取汁，加入阿胶、黑芝麻、黑糖、红糖、蜂蜜中的几种，经混合搅拌、灌装包装加工而成。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，参照相关标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762中的规定。

沁阳市赵妈食品有限公司

H N

Q B