



410960S-2019



博爱县食养本草生物科技有限公司平原示范区分公司企业标准

Q/BSP 0001S-2019

姜糖膏

2019-04-26 发布

2019-04-26 实施

博爱县食养本草生物科技有限公司平原示范区分公司 发布

前言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由博爱县食养本草生物科技有限公司平原示范区分公司提出并起草。

本标准起草人：张文放。

本标准自发布之日起替代 Q/BSP 0001S-2017(备案号：411795S-2017，2017-08-08 发布实施)。

H N

Q B

姜糖膏

1 范围

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

本标准适用于以红糖或冰糖、生姜为主要原料，生姜经挑选、清洗、榨汁，添加或不添加植物提取液（以小麦、大枣、金针菜、山楂、桔红、茯苓、薏苡仁、甘草、秋梨、人参〈人工种植 5 年以下〉、佛手、山药、橘皮、白扁豆、桔梗、肉桂、桃仁、玫瑰花〈重瓣红玫瑰〉、砂仁、罗汉果、荞麦、胖大海、杏仁、百合、枇杷、菊花中的一种或几种为原料，加水煮制、过滤），再经熬制后，辅以蜂蜜，调配混合、灌装、包装而成的姜糖膏。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 山楂、桔红、茯苓、薏苡仁、甘草、佛手、山药、橘皮、白扁豆、桔梗、肉桂、桃仁、砂仁、罗汉果、荞麦、胖大海、杏仁、百合、菊花应符合《中华人民共和国药典》2015 版第一部的规定。

2.1.2 生姜应符合 GB/T 30383 和 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.3 红糖应符合 QB/T 4561 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.6 大枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.7 金针菜应符合 NY/T 960 的规定。

2.1.8 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.9 人参（人工种植 5 年以下）应符合卫生部公告 2012 第 17 号的规定。

2.1.10 枇杷应符合 GB/T 13867 的规定。

2.1.11 冰糖应符合 QB/T 1173 和 GB 13104 的规定。

2.1.12 秋梨应符合 GB/T 10650 的规定。

2.1.13 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合原卫生部 2010 年 2 号公告的规定。

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	从供试样品中随机取 200g，置于白色瓷盘上，于自然光下肉眼观察色泽及性状，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味。
色泽	棕褐色或深咖啡色	
气味、滋味	味甜，具有原料特有的气味、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	≤	45.0	GB 5009.3
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, μg/kg	≤	20	GB 5009.185
*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 展青霉素指标仅限于以山楂为原料制成的产品。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 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 ³	5×10 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
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
霉菌, CFU/g	≤	50			GB 4789.15
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 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。					

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 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; 型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以红糖或冰糖、生姜为主要原料，生姜经挑选、清洗、榨汁，添加或不添加植物提取液（以小麦、大枣、金针菜、山楂、桔红、茯苓、薏苡仁、甘草、秋梨、人参〈人工种植 5 年以下〉、佛手、山药、橘皮、白扁豆、桔梗、肉桂、桃仁、玫瑰花〈重瓣红玫瑰〉、砂仁、罗汉果、荞麦、胖大海、杏仁、百合、枇杷、菊花中的一种或几种为原料，加水煮制、过滤），再经熬制后，辅以蜂蜜，调配混合、灌装、包装而成的姜糖膏。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。

本产品加水稀释后饮用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

博爱县食养本草生物科技有限公司平原示范区分公司