



410720S-2019



博爱县众益食品加工厂企业标准

Q/BZS 0006S-2019

阿胶枸杞怀姜糖膏

2019-04-09 发布

2019-04-09 实施

博爱县众益食品加工厂 发布

前 言

本企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由博爱县众益食品加工厂提出并起草。

本标准主要起草人：陈元元。

H N

Q B

阿胶枸杞怀姜糖膏

1 范围

本标准规定了阿胶枸杞怀姜糖膏的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以怀姜（清洗、粉碎榨汁）为原料，加热熬煮，添加阿胶、枸杞、红糖、大枣，混合加热熬制，加入蜂蜜，冷却、灌装、水浴杀菌、包装而成的阿胶枸杞怀姜糖膏。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 怀姜应符合 DB41/T 1284 的规定。

2.1.2 大枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.3 红糖应符合 QB/T 4561 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 阿胶、枸杞应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.5 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.6 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	半固态	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	深褐色或深咖啡色	
气味、滋味	具有本品固有的气味和滋味，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
总砷 (以As计), mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
蛋白质, g/100g	≥ 1	GB 5009.5

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/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
*霉菌, CFU/mL ≤	10				GB 4789.15
*酵母, CFU/mL ≤	10				GB 4789.15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	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。					
*指该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 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 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、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

本标准适用于以怀姜（清洗、粉碎榨汁）为原料，加热熬煮，添加阿胶、枸杞、红糖、大枣，混合加热熬制，加入蜂蜜，冷却、灌装、水浴杀菌、包装而成的阿胶枸杞怀姜糖膏。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，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》要求制订了本企业标准，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。

本产品可加水稀释后饮用，也可直接饮用。

博爱县众益食品加工厂

H N

Q B