



410723S-2019



博爱县众益食品加工厂企业标准

Q/BZS 0004S-2019

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

姜糖膏

1 范围

本标准规定了姜糖膏的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生姜(清洗、粉碎、提取姜汁或不提取)、怀姜(清洗、粉碎、提取姜汁或不提取)、红糖、黑糖、冰糖、赤砂糖、梨(清洗、榨汁)、柠檬(清洗、切片)、溪蜜柚(清洗、切片)、枸杞、红枣、麦芽糖醇中的几种为主要原料,加入浓缩液【核桃仁、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、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、香橼、蒲公英中的几种水煮、提取、浓缩熬制】,经水煮、熬制后,冷却加蜂蜜,灌装、包装而成的。本品加入温开水饮用。

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 生姜应符合 GB/T 30383 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 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、桃仁、桑葚、陈皮、荷叶、莲子、薄荷、薏苡仁、麦芽、芡实、佛手、桃仁、山楂、香橼、蒲公英应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

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

2.1.7 红糖应符合 QB/T 4561 和 GB 13104 的规定。

2.1.8 怀菊花应符合 GB/T 20351 的规定。

2.1.9 冰糖应符合 QB/T 1173 和 GB 13104 的规定。

2.1.10 柠檬应符合 GB/T 29370 的规定。

2.1.11 梨应符合 GB/T 10650 的规定。

2.1.12 溪蜜柚应符合 GB/T 27633 的规定。

2.1.13 枇杷应符合 GB/T 13867 的规定。

2.1.14 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。

2.1.15 玫瑰花(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 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。

2.1.19 桂花应符合 DB35/T 1127 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
灰分, g/100g	≤ 8.0	GB 5009.4
总糖 (以蔗糖计), g/100g	≥ 40	GB 5009.8
铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
展青霉素 ^a , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

注: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/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。

*霉菌、酵母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

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、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H H N

Q B

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生姜(清洗、粉碎、提取姜汁或不提取)、怀姜(清洗、粉碎、提取姜汁或不提取)、红糖、黑糖、冰糖、赤砂糖、梨(清洗、榨汁)、柠檬(清洗、切片)、溪蜜柚(清洗、切片)、枸杞、红枣、麦芽糖醇中的几种为主要原料,加入浓缩液【核桃仁、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、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、香橼、蒲公英中的几种水煮、提取、浓缩熬制】,经水煮、熬制后,冷却加蜂蜜,灌装、包装而成的。本品加入温开水饮用。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、酵母指标严于食品安全国家标准 GB7101。

博爱县众益食品加工厂