



411146S-2019



博爱县福姜来食品厂企业标准

Q/BFS 0001S-2019

怀姜糖膏

2019-05-15 发布

2019-05-15 实施

博爱县福姜来食品厂 发布

前 言

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

本标准由博爱县福姜来食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：张沙沙。

H N

Q B

怀姜糖膏

1. 范围

本标准规定了怀姜糖膏的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以怀姜、红糖、黑糖、冰糖、赤砂糖、梨（清洗、去核）、柠檬（清洗、切片）、溪蜜柚（清洗、去皮）、麦芽糖中的几种为主要原料，怀姜经拣选、清洗、粉碎提取姜汁或不提取，加入浓缩液[枸杞、薏苡仁、麦芽、芡实、红枣、黄精、砂仁、藿香、橘皮、金银花、茯苓、桑葚、陈皮、紫苏、阿胶、甘草、山药、玉竹、白果、桂圆、百合、肉桂、鸡内金、罗汉果、荷叶、莲子、桂花、薄荷、佛手、桃仁、山楂、香橼、蒲公英、肉豆蔻、白芷、益智仁、乌梅、人参（人工种植5年以下）、怀菊花、核桃仁、枇杷果、黄秋葵、蛹虫草、玫瑰茄、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、木糖醇、绿茶、枳椇子、怀山药中的几种熬制]，经水煮、熬制后，冷却加蜂蜜，灌装、包装而成的怀姜糖膏。

2. 要求

2.1 原料

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 怀姜应符合 DB41/T 1284 和 GB/T 30383 的规定。

2.1.3 红糖应符合 QB/T 4561 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 冰糖应符合 QB/T 1173 和 GB 13104 的规定。

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

2.1.7 梨应符合 GB/T 10650 的规定。

2.1.8 柠檬应符合 GB/T 29370 的规定。

2.1.9 溪蜜柚应符合 GB/T 27633 的规定。

2.1.10 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.11 枸杞、薏苡仁、麦芽、芡实、红枣、黄精、砂仁、藿香、橘皮、金银花、茯苓、桑葚、陈皮、紫苏、阿胶、甘草、山药、玉竹、白果、桂圆、百合、肉桂、鸡内金、罗汉果、荷叶、莲子、桂花、薄荷、佛手、桃仁、山楂、香橼、蒲公英、肉豆蔻、白芷、益智仁、乌梅应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

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

2.1.13 怀菊花应符合 GB/T 20353 的规定。

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

- 2.1.15 枇杷果应符合 GB/T 13867 的规定。
- 2.1.16 黄秋葵应清洁、无污染、无虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.17 蛹虫草应符合卫生部公告 2014 年 10 号的规定。
- 2.1.18 玫瑰茄应符合卫生部公告 2004 年 17 号的规定。
- 2.1.19 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部公告 2010 年 3 号的规定。
- 2.1.20 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.21 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.22 绿茶应符合 GB/T26530 的规定。
- 2.1.23 枳椇子应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.24 怀山药应符合 GB/T 20351 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，具有本品特有的气、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 \leq	50.0	GB 5009.3
灰分, g/100g \leq	8.0	GB 5009.4
总糖（以蔗糖计）, g/100g \geq	30	GB 5009.8
*铅（以 Pb 计）, mg/kg \leq	0.2	GB 5009.12
展青霉素 ^a , μ g/kg \leq	20	GB 5009.185
a 仅适用于添加山楂的产品。		
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。		

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	10	100	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/g ≤	20				GB 4789.15
酵母, CFU/g ≤	20				GB 4789.15
沙门氏菌, /25 g	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 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 和 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定, 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, 兽药残留应符合国家相关规定及公告。

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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

怀姜糖膏是以怀姜、红糖、黑糖、冰糖、赤砂糖、梨（清洗、去核）、柠檬（清洗、切片）、溪蜜柚（清洗、去皮）、麦芽糖中的几种为主要原料，怀姜经拣选、清洗、粉碎提取姜汁或不提取，加入浓缩液[枸杞、薏苡仁、麦芽、芡实、红枣、黄精、砂仁、藿香、橘皮、金银花、茯苓、桑葚、陈皮、紫苏、阿胶、甘草、山药、玉竹、白果、桂圆、百合、肉桂、鸡内金、罗汉果、荷叶、莲子、桂花、薄荷、佛手、桃仁、山楂、香橼、蒲公英、肉豆蔻、白芷、益智仁、乌梅、人参（人工种植5年以下）、怀菊花、核桃仁、枇杷果、黄秋葵、蛹虫草、玫瑰茄、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、木糖醇、绿茶、枳椇子、怀山药中的几种熬制]，经水煮、熬制后，冷却加蜂蜜，灌装、包装而成的怀姜糖膏。

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 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》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。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

博爱县福姜来食品厂