



410007S-2018



平顶山小白家生态农业食品有限公司企业标准

Q/PXBJ 0001S-2018

---

# 梨膏糖（分装）

2018-01-03 发布

2018-01-03 实施

---

平顶山小白家生态农业食品有限公司 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。

附录 A 为本标准内容。

本标准由平顶山小白家生态农业食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：白全胜。

H N

Q B

# 梨膏糖（分装）

## 1 范围

本标准规定了梨膏糖（分装）的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以梨膏糖（以浓缩梨汁或梨膏、食糖为主要原料，辅以饮用水、冰糖、麦芽糖浆、甘草、肉桂、良姜、杏仁、桔梗、砂仁、豆蔻、丁香、薄荷脑、陈皮、罗汉果，经配料、熬浆、过滤、熔糖、混合、冷却、干燥或不干燥、成型、包装而制成）为原料，经原料验收、计量称重、包装而制成的梨膏糖（分装）。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 梨膏糖应符合 Q/HS 0001S（见附录 A）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	块（片）状，外形完整、大小一致	从样品中取出适量，置于一洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	应符合该品种特有的色泽	
滋、气味	具有本产品特有的滋、气味，无异嗅，无异味	
杂质	无霉变，无正常视力可见外来杂质	

### 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
干燥失重, g/100g	≤ 5.0	SB/T 10347 附录 A
*铅（以 Pb 计）, mg/ kg	≤ 0.45	GB 5009.12
总砷（以 As 计）, mg/ kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铜（以 Cu 计）, mg/ kg	≤ 10	GB 5009.13

\*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

### 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	

菌落总数, CFU/g	5	2	$10^4$	$10^5$	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	$10^2$	GB 4789. 3
沙门氏菌, /25g	不得检出				GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, /25g	不得检出				GB 4789. 10
注: *样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行					

## 2.5 净含量与允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 的要求。

## 2.7 其他要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量及允许短缺量、干燥失重、菌落总数。型式检验按国家有关规定执行。

附录：A

Q/HS<sup>22</sup>

宿州何氏食品有限公司食品安全企业标准

Q/HS 0001S—2015

梨膏糖

31834 S-2015  
2018年12月3日

2015-11-28 发布

2015-12-18 实施

宿州何氏食品有限公司 发布

23

## 前 言

本标准所有内容应符合国家强制性标准、行业标准及地方标准，若与其相抵触时，以国家标准、行业标准、地方标准为准。

本企业对本标准的合法性、真实性、准确性、技术合理性和实施后果负责。

本标准依据《中华人民共和国食品安全法》、《食品安全企业标准备案办法》、《安徽省食品安全企业标准备案实施细则》（暂行）、GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定，并结合本公司产品特性实际情况，组织起草了《食品安全企业标准 梨膏糖》标准。

本食品安全企业标准执行贯彻强制性国家标准 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》，比较了 GB 9678.1-2003《糖果卫生标准》。

本食品安全企业标准由宿州何氏食品有限公司提出、起草并负责解释。

本标准主要起草人：何志庆。

本标准于2015年11月28日首次发布。

本标准有效期三年。



24

Q/HS 0001S—2015

## 梨膏糖

### 1 范围

本标准规定了梨膏糖的术语与定义、技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签标志、包装、运输、贮存、产品召回管理、保质期。

本标准适用于第 3.1 定义产品的生产、销售、检验。

### 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB/T 4789.3-2003	食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.5	食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB/T 5009.13	食品中铜的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8885	食用玉米淀粉
GB 9678.1	糖果卫生标准
GB 13104	食品安全国家标准 食糖
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB17325	食品工业用浓缩果蔬汁(浆)卫生标准
GB/T 20880	食用葡萄糖
GB/T 20882	果葡糖浆
GB/T 20884	麦芽糊精
GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品 营养标签通则
GB/T 30642	食品抽样检验通用导则
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则



25

Q/HS 0001S—2015

《定量包装商品计量监督管理办法》国家质量监督检验检疫总局令〔2005〕第75号  
 《食品标识管理规定》国家质量监督检验检疫总局令〔2009〕第123号  
 《食品召回管理办法》（国家食品药品监督管理总局令第12号）  
 《关于进一步规范保健食品原料管理的通知》国家原卫生部卫法监发〔2002〕51号

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

#### 3.1 梨膏糖

以浓缩梨汁（梨膏）、食糖为主要原料，使用或不使用可食用植物的叶、花、果（种子）、根、茎（国家原卫生部《关于进一步规范保健食品原料管理的通知》卫法监发〔2002〕51号）附件1《既是食品又是药品的物品名单》中的食品、国家卫计委（或原卫生部）公告可用于糖果类的新食品原料）、果葡糖浆、食用葡萄糖、食用玉米淀粉、麦芽糊精等原料的一种或多种为辅料，添加或不添加食品添加剂（食品添加剂使用的品种、范围、使用量应符合GB 2760及国家卫生计生委相关公告的规定），经配料、熬浆、过滤、熔糖、混合、冷却、干燥或不干燥、成型、包装等工艺生产的梨膏糖。

### 4 技术要求

4.1 基本要求：生产过程中原料采购、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施、人员的基本要求和管理准则应符合《食品安全法》第四章以及GB 14881的规定，不得添加非食品物质原料；使用的食品原料应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。食品添加剂使用的品种、范围、使用量应符合GB 2760及国家卫生计生委相关公告的规定。原料品种必须是：一是传统上作为食品；二是国家卫生计生委（或原国家卫生部）公布的按照传统既是食品又是药品物质；三是国家卫生计生委（或原国家卫生部）以公告、批复、复函形式同意作为普通食品原料名单；四是国家卫生计生委（或原国家卫生部）公告的新食品原料名单；五是新食品原料与国家卫生计生委（或原国家卫生部）的公告具有实质等同性。六是进口的食品原料经国家出入境检验检疫局检验合格，取得卫生证书。

#### 4.2 原辅材料要求

4.2.1 生产用水应符合GB 5749的规定。浓缩梨汁（梨膏）应符合GB 17325的规定。食糖应符合GB 13104的规定。新食品原料是原国家卫生部和国家卫生计生委公告的新食品原料名单，且与相应的公告具有实质等同性。果葡糖浆应符合GB/T 20882的规定。食用葡萄糖应符合GB/T 20880的规定。食用玉米淀粉应符合GB/T 8885的规定。麦芽糊精应符合GB/T 20884的规定。其他原辅料应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定以及相应的食品安全标准和/或有关规定。

4.2.2 食品添加剂：应符合相应的食品添加剂产品标准。

4.3 感官指标：应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	指 标	检 验 方 法
色 泽	应符合品种应有的色泽	采用目测、口尝、鼻嗅等方式检验
滋味、气味	具本品特有的滋味、气味，无异味	
形 态	块（片）形完整、大小一致	
杂 质	无肉眼可见杂质	

4.4 理化指标：应符合表2的规定。

26

Q/HS 0001S—2015

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
干燥失重/(g/100g)	≤ 5.0	按 GB/T 10347 附录 A 执行
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.45	GB 5009.12
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
铜(Cu)/(mg/kg)	≤ 10	GB/T 5009.13
食品添加剂、二氧化硫残留量	按 GB 2760 及国家卫生计生委相关公告的规定执行	
其它污染物限量、农药最大残留量	应符合 GB 2762、GB 2763 及国家有关规定和公告	

4.5 微生物限量：应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	指 标	检验方法
菌落总数/(CFU/g)	≤ 750	GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/100g)	≤ 30	GB/T 4789.3-2003
致病菌(沙门氏菌,志贺氏菌,金黄色葡萄球菌)	不得检出	GB 4789.4、GB 4789.5 GB 4789.10

#### 4.6 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令〔2005〕年第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按照 JJF 1070 的规定检验。以称重计量方式的不测净含量。

## 5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量：应符合相应的安全标准和有关规定。

5.2 食品添加剂品种和使用量：应符合 GB 2760 及国家卫生计生委相关公告的规定。

## 6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 7 检验规则

### 7.1 批次的确定和抽样

7.1.1 批次的确定：同一批投料、同一个班次生产、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。在企业的成品库内或流通领域随机抽取经检验合格的产品。

7.1.2 抽样：按照 GB/T 30642 规定执行，或者在企业的成品库或流通领域抽样时应从不同部位随机选取 4 个或 4 个以上的大包装，分别取出相应的样品。抽样基数不少于 100 个销售包装，抽样量不少于 6 个销售包装；所抽取样品中 2/3 用于检验，1/3 为备用样品。

7.1.3 抽样人员将样品与封样单用胶粘带予以覆盖，以防止在正常运输搬运中损坏封样状态和拆封。

### 7.2 检验分类

产品检验分出厂检验和型式检验。

#### 7.2.1 出厂检验

每批产品出厂前，应进行出厂检验，出厂检验项目包括：感官指标、净含量（净重）、干燥失重、菌落总数。

27

Q/HS 0001S—2015

### 7.2.2 型式检验

型式检验每年最少应进行一次，型式检验项目为本标准要求的全部项目。有以下情况时，应进行型式检验：

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 原辅料质量出现大的波动时或原料产地环境发生重大变化时；
- c) 更换设备、停产半年以上重新恢复生产时；
- d) 国家质量监督机构提出要求时或有关行政主管部门提出型式检验要求时；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时。

### 7.3 判定规则

检验结果全部符合本标准规定要求的，判该批产品合格。感官、理化指标有一项不合格的，应在原批产品中加倍抽取样本或对备样复检不合格项，复检仍不合格的则判定该批产品为不合格。

## 8 标签标志、包装、运输、贮存、产品召回管理、保质期

### 8.1 标签标志

内销产品标签上应按 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令〔2009〕第 123 号《食品标识管理规定》的规定标注。出口产品可按外贸合同或出口经营单位的具体要求标注。原料含新食品原料的产品，标签还应符合国家原卫生部、国家卫生计生委相关新食品原料公告的规定，标注不适宜人群、最大食用限量等信息。

### 8.2 包装

产品包装应符合 GB 23350、GB/T 6543 和有关安全标准或有关规定；储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 8.3 运输、贮存和产品召回管理

按 GB 14881、《食品召回管理办法》（国家食品药品监督管理总局令第 12 号）的规定执行。

### 8.4 保质期

在符合本标准运输贮存条件及包装完好的情况下，自生产日期起，保质期为 24 个月。



## 宿州何氏食品有限公司食品安全企业标准

## Q/HS 0001S—2015《梨膏糖》编制说明

12

## 一、制定标准的任务来源及其目的意义：

为保证产品质量，指导企业生产，根据食品安全法、标准化法、产品质量法及相关法律法规，制定本标准，现就标准编制的有关情况说明如下：

## 二、产品原料要求：

## 1、基本要求：

生产过程中原料采购、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施、人员的基本要求和管理准则应符合《食品安全法》第四章以及GB 14881的规定，不得添加非食品物质原料；使用的食品原料应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。食品添加剂使用的品种、范围、使用量应符合GB 2760及国家卫生计生委相关公告的规定。原料品种必须是：一是传统上作为食品；二是国家卫生计生委（或原国家卫生部）公布的按照传统既是食品又是药品物质；三是国家卫生计生委（或原国家卫生部）以公告、批复、复函形式同意作为普通食品原料名单；四是国家卫生计生委（或原国家卫生部）公告的新食品原料名单；五是新食品原料与国家卫生计生委（或原国家卫生部）的公告具有实质等同性。六是进口的食品原料经国家出入境检验检疫局检验合格，取得卫生证书。

2、原辅材料要求：生产用水应符合GB 5749的规定。浓缩梨汁（梨膏）应符合GB 17325的规定。食糖应符合GB 13104的规定。新食品原料是原国家卫生部和国家卫生计生委公告的新食品原料名单，且与相应的公告具有实质等同性。果葡糖浆应符合GB/T 20882的规定。食用葡萄糖应符合GB/T 20880的规定。食用玉米淀粉应符合GB/T 8885的规定。麦芽糊精应符合GB/T 20884的规定。其他原辅料应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定以及相应的食品安全标准和/或有关规定。

## 3、食品添加剂：

3.1、食品添加剂质量：应符合相应的安全标准和有关规定。

3.2、食品添加剂品种和使用量：应符合GB 2760及国家卫生计生委相关公告的规定。

## 三、产品生产工艺：

配料、熬浆、过滤、焙糖、混合、冷却、干燥或不干燥、成型、包装

## 四、食品安全控制指标的试验验证材料：

详见检验报告。

## 五、企业标准比较情况说明：

本标准安全性技术指标比较GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 9678.1-2003《糖果卫生标准》，并结合本公司产品实际情况制定。

1、感官指标根据产品特性予以制定；

2、铅指标严于比较标准GB 9678.1-2003《糖果卫生标准》和GB2762铅指标的要求；

3、其他安全性指标等同采用参照比较标准技术指标要求。



## 编制说明

梨膏糖（分装）是以梨膏糖（以浓缩梨汁或梨膏、食糖为主要原料，辅以饮用水、冰糖、麦芽糖浆、甘草、肉桂、良姜、杏仁、桔梗、砂仁、豆蔻、丁香、薄荷脑、陈皮、罗汉果，经配料、熬浆、过滤、熔糖、混合、冷却、干燥或不干燥、成型、包装而制成）为原料，经原料验收、计量称重、包装而制成的梨膏糖（分装）。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，GB 17399《食品安全国家标准 糖果》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了梨膏糖（分装）的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。本标准中铅指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

平顶山小白家生态农业食品有限公司