



410399S-2018



焦作市恒轩生物科技有限责任公司企业标准

Q/JHXS 0003S-2018

柠檬冰糖浆

2018-01-31 发布

2018-01-31 实施

焦作市恒轩生物科技有限责任公司 发布

前言

本标准按照 GB/T 1.1《标准经工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》规则编写。

本标准由焦作市恒轩生物科技有限责任公司提出并起草。

本标准起草单位：焦作市恒轩生物科技有限责任公司。

本标准起草人：高雷、岳维艳。

H N

Q B

柠檬冰糖浆

1 范围

本标准规定了柠檬冰糖浆的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以新鲜柠檬（清洗、切片、取籽）、冰糖、蜂蜜为主要原料，加入浓缩汁（陈皮、山药、罗汉果、桔梗）熬制后，冷却、灌装、包装而制成的柠檬冰糖浆。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 柠檬应符合 GB/T 29370 的规定。

2.1.2 冰糖应符合 QB/T 1174 的规定。

2.1.3 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.5 陈皮、山药、罗汉果、桔梗应符合《中华人民共和国药典》2015 版一部的规定。

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	指 标	试验方法
性状	半固态	从样品中取出 250 克，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	棕黄透亮	
气味及滋味	甜味，具有原料特有的气、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，%	≤ 20	GB 5009.3
总糖（以还原糖计），g/100g	≤ 50	GB 5009.7
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

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 ^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	100	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌* (CFU/g) ≤	25				GB 4789.15
酵母* (CFU/g) ≤	25				GB 4789.15
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
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1					
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; 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官、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

本标准适用于以新鲜柠檬（清洗、切片、取籽）、冰糖、蜂蜜为主要原料，加入浓缩汁（陈皮、山药、罗汉果、桔梗）熬制后，冷却、灌装、包装而制成的柠檬冰糖浆。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，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。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

焦作恒轩生物科技有限责任公司

H N

Q B