



410118S-2018



洛阳深山生物科技有限公司企业标准

Q/LSSK 0038S-2018

梨膏糖

2018-01-08 发布

2018-01-08 实施

洛阳深山生物科技有限公司 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。

本标准由洛阳深山生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：高照兵、李海武、邓占元。

H N

Q B

梨膏糖

1 范围

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

本标准适用于以白砂糖为主要原料，将秋梨压榨取汁后，加入蜂蜜，熬制浓缩成稀膏，将粉碎后的白砂糖、人参、茯苓、桔梗、杏仁、山药、白果，与以上稀膏经过混合，制粒、烘干、压片、过筛、包装而成的梨膏糖。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 人参（5 年以下，人工种植）应符合卫生部公告《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（卫生部 2012 年第 17 号）的规定。

2.1.2 茯苓、桔梗、杏仁、山药、白果应符合《中华人民共和国药典》一部 2015 年版的規定。

2.1.3 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 秋梨应符合 GB/T 10650 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	圆形或椭圆形片状	从样品中取出适量，倒入一洁净的白瓷盘中，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	灰色至褐色	
气味、滋味	味甜，具有梨的气味和滋味，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
干燥失重, g/100g	≤ 5.0	SB/T 10347 附录 A
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
*铅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 的要求。

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 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
志贺氏菌，/25g	不得检出				GB 4789.5
金黄色葡萄球菌，CFU/g	不得检出				GB 4789.10 第二法
注：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。					
a 采样方案应符合 GB 4789.1 的规定。					

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

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

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

编制说明

梨膏糖是以白砂糖为主要原料，将秋梨压榨取汁后，加入蜂蜜，熬制浓缩成稀膏，将粉碎后的白砂糖、人参、茯苓、桔梗、杏仁、山药、白果，与以上稀膏经过混合，制粒、烘干、压片、过筛、包装而成的梨膏糖。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 17399《食品安全国家标准 糖果》和 SB/T 10347《糖果 压片糖果》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。

洛阳深山生物科技有限公司