



410574S-2018



河南省金维果维饮品有限公司企业标准

Q/HJY 0004S-2018

姜糖膏

2018-02-22 发布

2018-02-22 实施

河南省金维果维饮品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。

本标准由河南省金维果维饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张潇予、李勇、李鑫。

H N

Q B

姜糖膏

1 范围

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

本标准适用于以生姜、红糖为主要原料，生姜经拣选、清洗、粉碎提取姜汁，饮用水（过滤、反渗透）、枸杞、红枣（去核）、桂圆（去皮、去核）煮制、提取汁液，再加入红糖、经煮制、熬制后，冷却，灌装、包装而成的姜糖膏。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 枸杞、桂圆应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.4 红糖应符合 QB/T 4561 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 红枣应符合 GB/T 26150 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	试验方法
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 1 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

总糖, g/100g	≥	40	GB 5009.8
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.2	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
*铅指标严于食品国家安全标准 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 ^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	10 ²	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: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 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

真菌毒素的限量符合 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

出厂产品检验项目为: 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

姜糖膏是以生姜、红糖为主要原料，生姜经拣选、清洗、粉碎提取姜汁，饮用水（过滤、反渗透）、枸杞、红枣（去核）、桂圆（去皮、去核）煮制、提取汁液，再加入红糖、经煮制、熬制后，冷却，灌装、包装而成的姜糖膏。

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》的规定，参照GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制订本企业标准，为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

注：铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南省金维果维饮品有限公司

H N

Q B