



410575S-2018



河南省金维果维饮品有限公司企业标准

Q/HJY 0005S-2018

梨膏

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

梨膏

1 范围

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

本标准适用于以鲜梨为主要原料，经清洗、破碎、榨汁、熬制、冷却、灌装、包装而制成梨膏。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 鲜梨应新鲜、干净，无坏果并符合 GB 2761、GB2762、GB2763 的规定。

2.1.2 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	检测方法
性 状	粘稠状液体	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水、漱口，品其滋味
色 泽	焦糖色	
气、滋味	具有梨的清香气味、酸甜适口，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，久置允许有少量原料物质沉淀	

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	检测方法
水分，%	≤ 50	GB 5009.3
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥ 25	GB/T 12143
总酸（以柠檬酸计），g/100mL	≥ 2.0	GB/T 12456
总砷（以 As 计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 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: 感官要求、净含量及允许短缺量、总酸、可溶性固形物、菌落总数测定、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

梨膏是以鲜梨为主要原料，经清洗、破碎、榨汁、熬制、冷却、灌装、包装而制成。

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。

本标准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