



410556S-2018



上蔡县星火创客电子商务有限公司企业标准

Q/SCXH 0001S-2018

---

# 复合果蔬制品

2018-02-22 发布

2018-02-22 实施

---

上蔡县星火创客电子商务有限公司 发布

## 前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作指导导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由上蔡县星火创客电子商务有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：聂俊杰。

H N

Q B

# 复合果蔬制品

## 1 范围

本标准规定了复合果蔬制品的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以桂圆、山楂、梨、枇杷、柠檬、冰糖、红糖为原料，经拣选、清洗、粉碎、榨汁，加入罗汉果、甘草、麦芽、鸡内金、薏米、小黄姜、大枣、山药、阿胶、枸杞、橘皮、茯苓、百合、蒲公英，经熬制后，冷却加蜂蜜，灌装、包装而成的复合果蔬制品。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 小黄姜应符合 GB/T 30383 和 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.2 红糖应符合 QB/T4561 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 冰糖应符合 QB/T1173 和 GB13104 的规定。
- 2.1.4 蜂蜜应符合 GB14963 的规定。
- 2.1.5 生产用水应符合 GB5749 的规定。
- 2.1.6 大枣应符合 GB/T5835 的规定。
- 2.1.7 枸杞应符合 GB/T18672 的规定。
- 2.1.8 山药应符合 GB/T20351 的规定。
- 2.1.9 山楂应符合 SB/T10092 的规定。
- 2.1.10 梨应符合 NY5011 的规定。
- 2.1.11 柠檬应符合 GB/T 29370 的规定。
- 2.1.12 薏米应符合 DB35/T 942 的规定。
- 2.1.13 枇杷应符合 GB/T13867 的规定。
- 2.1.14 罗汉果、鸡内金、桂圆、百合、橘皮、甘草、蒲公英、阿胶、茯苓、麦芽应符合中华人民共和国药典（2015年版一部）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	膏状或酱状		取一瓶样品放置洁净的白瓷盘中，在明亮处用肉眼观察其色泽、性状及杂质。嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味，应符合表 1 的规定
色泽	棕褐色或深咖啡色		
气、滋味	复合姜糖膏	味甜，具有生姜特有的气、滋味，无异味	
	复合蒲公英膏	味甜，具有蒲公英有的气、滋味，无异味	
	复合桂圆膏	味甜，具有桂圆特有的气、滋味，无异味	
	复合秋梨膏	味甜，具有秋梨特有的气、滋味，无异味	
	复合山楂膏	味甜，具有山楂特有的气、滋味，无异味	

	复合柠檬膏	味甜，具有柠檬特有的气、滋味，无异味	
	复合枇杷膏	味甜，具有枇杷特有的气、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, g/100g	≤	50.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤	8.0	GB 5009.4
总糖, g/100g	≥	50	GB 5009.7
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.3	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
展青霉素 (限山楂膏), mg/kg	≤	20	GB 5009.185
*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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 (CFU/g)	5	2	10 <sup>3</sup>	5×10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群 (CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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 (/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 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T4789.21 执行;					
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 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 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

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。农药残留量应符合 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。

---

H N

Q B

## 编制说明

复合果蔬膏是以桂圆、山楂、梨、枇杷、柠檬、冰糖、红糖为原料，经拣选、清洗、粉碎、榨汁，加入罗汉果、甘草、麦芽、鸡内金、薏米、小黄姜、大枣、山药、阿胶、枸杞、橘皮、茯苓、百合、蒲公英，经熬制后，冷却加蜂蜜，灌装、包装而成的复合果蔬制品。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的规定，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。

本产品加水 8-10 倍稀释后饮用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

生姜来源于上蔡地区。

上蔡县星火创客电子商务有限公司

H N

Q B