



410472S-2018



博爱县喜家家食品有限公司企业标准

Q/BXS 0004S-2018

---

# 晒制姜糖膏（晒伏姜）

2018-02-08 发布

2018-02-08 实施

---

博爱县喜家家食品有限公司 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。

本标准由博爱县喜家家食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘婉婉。

H N

Q B

# 晒制姜糖膏（晒伏姜）

## 1 范围

本标准规定了晒制姜糖膏（晒伏姜）的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以怀姜、红糖为主要原料，怀姜经拣选、清洗、捣碎取姜汁，加入红糖搅拌，添加或不添加枸杞、红枣、阿胶，在阳光下晒制，经晒制后，加蜂蜜，灌装、包装而成的。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 怀姜应符合 DB41/T 1284 和 GB/T 30383 的规定。

2.1.2 蜂蜜应符合 GB14963 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB5749 的规定。

2.1.4 枸杞、红枣、阿胶应符合《中华人民共和国药典》2015 第一部的规定。

2.1.5 红糖应符合 QB/T4561 和 GB 13104 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，在自然光条件下用肉眼观察其性状、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 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, g/100g	≤ 50.0	GB5009.3
灰分, g/100g	≤ 8.0	GB5009.4
总糖, g/100g	≥ 40	GB5009.8

总砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.3	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	1.0	GB 5009.12

## 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） ≤	10				GB 4789.15
*酵母（CFU/g） ≤	10				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/T 4789.21 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 为微生物指标的最高安全限量值。  
\*霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

## 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。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

晒制姜糖膏（晒伏姜）是以怀姜、红糖为主要原料，怀姜经拣选、清洗、捣碎取姜汁，加入红糖搅拌，添加或不添加枸杞、红枣、阿胶，在阳光下晒制，经晒制后，加蜂蜜，灌装、包装而成的。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。

本标准霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB7101。

博爱县喜家家食品有限公司

H N  
Q B