



410930S-2018



博爱县福姜来食品厂企业标准

Q/BFS 0002S-2018

冰糖柠檬浆

2018-04-12 发布

2018-04-12 实施

博爱县福姜来食品厂 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由博爱县福姜来食品厂提出并起草

本标准主要起草人：张沙沙。

H N

Q B

冰糖柠檬浆

1 范围

本标准规定了冰糖柠檬浆的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以柠檬、冰糖为原料，鲜柠檬经拣选、清洗、切片，加入冰糖，经水煮、熬制后，冷却加蜂蜜，灌装、包装而成。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 柠檬应符合 GB/T 29370 的规定。

2.1.2 冰糖应符合 QB/T1173 和 GB13104 的规定。

2.1.3 蜂蜜应符合 GB14963 的规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB5749 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	金黄色	
气、滋味	味甜，具有本品特有的气、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	\leq 50.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	\leq 8.0	GB 5009.4
总糖 (以蔗糖计), g/100g	\geq 40	GB 5009.8
总砷 (以 As 计), mg/kg	\leq 0.3	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/kg	\leq 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 ^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) ≤	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。					

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

真菌毒素限量应符合 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

冰糖柠檬浆以柠檬、冰糖为原料，鲜柠檬经拣选、清洗、切片，加入冰糖，经水煮、熬制后，冷却加蜂蜜，灌装、包装而成。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。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

博爱县福姜来食品厂

H N

Q B