



410915S-2018



博爱县福姜来食品厂企业标准

Q/BFS 0003S-2018

---

# 秋梨膏

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

# 秋梨膏

## 1 范围

本标准规定了秋梨膏的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以梨、枇杷果、柠檬、冰糖中的几种为原料，梨、枇杷果、柠檬经拣选、清洗、取汁，加入冰糖、浓缩液[桂花、百合、茯苓、罗汉果、红枣、姜中的几种熬制]，经水煮、熬制后，冷却加蜂蜜，灌装、包装而成的。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 梨应清洁、无污染、无腐烂，符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 枇杷果应清洁、无污染、无腐烂，符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.3 柠檬应符合 GB/T 29370 的规定。

2.1.4 冰糖应符合 QB/T1173 和 GB13104 的规定。

2.1.5 蜂蜜应符合 GB14963 的规定。

2.1.6 生产用水应符合 GB5749 的规定。

2.1.7 百合、桂花、罗汉果、红枣、姜应符合《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	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	≤ 50.0	GB5009.3
灰分, g/100g	≤ 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 <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) $\leq$	10				GB 4789.15
*酵母 (CFU/g) $\leq$	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 /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 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

秋梨膏以梨、枇杷果、柠檬、冰糖中的几种为原料，梨、枇杷果、柠檬经拣选、清洗、取汁，加入冰糖、浓缩液[桂花、百合、茯苓、罗汉果、红枣、姜中的几种熬制]，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