



410969S-2018



乐氏同仁三门峡制药有限公司企业标准

Q/YSTR 0002S-2018

冰糖雪梨膏

2018-04-16 发布

2018-04-16 实施

乐氏同仁三门峡制药有限公司 发布

前 言

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

本标准由乐氏同仁三门峡制药有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王非。

H N

Q B

冰糖雪梨膏

1 范围

本标准规定了冰糖雪梨膏的要求、试检方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以雪梨（清洗、去核、粉碎、榨汁）、甘草、薄荷、桔梗为原料，经拣选、清洗、浸泡、水煮、过滤，加入冰糖，加热熬制、浓缩、收膏、冷却后混合搅拌加入蜂蜜，灌制、包装而成的冰糖雪梨膏。

2 要求

2.1 原辅料要求：

2.1.1 雪梨应新鲜、清洁、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 薄荷、甘草、桔梗应符合《中华人民共和国药典》2015 版一部的规定。

2.1.3 冰糖应符合 GB 13104 和 QB/T 1173 的规定。

2.1.4 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 感官要求

感官指标应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	半固态，膏状	从供试样品中随机抽取100g，置于白色瓷盘内，在自然光下用肉眼观察样品的色泽、性状、有无杂质，用嗅法检查气味，按食用方法冲泡后品尝其滋味。
色泽	棕色至褐色	
滋味、气味	味甜，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
铅（以Pb计）, mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
总糖（以蔗糖计）, g/100g	≥ 20	GB5009.8

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) ≤	15				GB 4789.15
酵母, (CFU/g) ≤	15				GB 4789.15
沙门氏菌 (/25g)	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 2、*霉菌指标严于食品安全国家标准的规定。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881、GB 12695 的规定。

2.7 其它要求

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

出厂检验项目包括感官、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以雪梨（清洗、去核、粉碎、榨汁）、甘草、薄荷、桔梗为原料，经拣选、清洗、浸泡、水煮、过滤，加入冰糖，加热熬制、浓缩、收膏、冷却后混合搅拌加入蜂蜜，灌制、包装而成的冰糖雪梨膏。

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》的有关规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》、GB 12695《食品安全国家标准 饮料生产卫生规范》等标准制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中霉菌指标严于食品安全国家标准 GB7101。

乐氏同仁三门峡制药有限公司