



411000S-2018



许昌引龙苑糖果食品有限公司企业标准

Q/XYS 0001S-2018

---

# 梨膏糖

2018-04-18 发布

2018-04-18 实施

---

许昌引龙苑糖果食品有限公司 发布

## 前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由许昌引龙苑糖果食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：范江伟。

H N

Q B

# 梨膏糖

## 1 范围

本标准规定了梨膏糖的要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以白砂糖、麦芽糖为主要原料，加入浓缩梨汁或梨经清洗榨汁，罗汉果、甘草、茯苓、杏仁、百合、陈皮、生姜、高良姜、红枣、肉桂、砂仁、薄荷、薄荷脑，经混合熬煮、过滤，以上原辅料，经混合、熬煮、过滤，冷却、成型、包装加工而成的梨膏糖。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.4 浓缩梨汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.5 梨应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.6 罗汉果、甘草、茯苓、杏仁、百合、陈皮、生姜、肉桂、砂仁、薄荷应符合《中华人民共和国药典》2015 年一部的规定。

2.1.7 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.8 高良姜应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.9 薄荷脑应符合 GB 29938 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	片状或块状	从样品中取出 1 份，置于白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其色泽及性状、杂质，嗅其气味；然后用温开水漱口，品其滋味。
色 泽	浅黄色至深黄色	
气、滋味	具有产品应有的的气味和滋味，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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
干燥失重, g/100g	≤ 4.0	GB/T 317 或 SB/T 10347
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762		

## 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>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群 (CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
沙门氏菌	不得检出				GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	不得检出				GB 4789.10
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;					

## 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

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 的要求。

## 2.7 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定, 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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、干燥失重、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

梨膏糖是以白砂糖、麦芽糖为主要原料，加入浓缩梨汁或梨经清洗榨汁，罗汉果、甘草、茯苓、杏仁、百合、陈皮、生姜、高良姜、红枣、肉桂、砂仁、薄荷、薄荷脑，经混合、熬煮、过滤，以上原辅料，经混合、熬煮、过滤、冷却、成型、包装加工而成的。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 17399《食品安全国家标准 糖果》制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

许昌引龙苑糖果食品有限公司

QHNB