

备案号：44030448S-2022
备案日期：2022年12月08日
备案有效期：伍年



Q/QK

广东省食品安全企业标准

Q/QK 0001S—2022

秋梨膏

2022 - 11 - 01 发布

2022 - 11 - 16 实施

倚康科技（深圳）有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1-2020 《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则编写。

本标准由倚康科技（深圳）有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王萍、薛圣鸽、王瑛琦、王玉兰、陈伟强。

本标准于2022年11月01日首次发布。

秋梨膏

1 范围

本标准规定了秋梨膏的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标签和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以梨汁、枇杷叶、罗汉果、甘草、百合、贝母、蛹虫草、胖大海、银耳、陈皮、大枣、山楂、燕窝、茯苓、菊花、金银花、薄荷、桔梗、冰糖为原料，经原料验收、预处理、配料、浸泡、煎汁、过滤、浓缩、清膏、成膏、灌装、杀菌、冷却、包装等工艺制成的秋梨膏。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 4806.5	食品安全国家标准 玻璃制品
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.185	食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
GB 5009.237	食品安全国家标准 食品 pH 值的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 5835	干制红枣
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 10786	罐头食品的检验方法
GB 14880	食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 17590	铝易开盖三片罐

- GB/T 18192 液体食品无菌包装用纸基复合材料
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 35883 冰糖
- QB/T 5456 梨汁及梨汁饮料
- NY/T 834 银耳
- GH/T 1092 燕窝质量等级
- GH/T 1240 干制蛹虫草
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 《中国药典》2020年版 第一部
- 国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》
- 国家质量监督检验检疫总局令（2009）第123号《食品标识管理规定》
- 卫计委发布关于批准番茄籽油等9种新食品原料的公告（2014年第20号）

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 梨汁：应符合QB/T 5456的要求。
- 3.1.2 罗汉果、甘草、百合、贝母、胖大海、陈皮、山楂、茯苓、菊花、金银花、薄荷、桔梗：应符合《中华人民共和国药典》一部2020年版的要求。
- 3.1.3 蛹虫草：应符合GH/T 1240的要求。
- 3.1.4 银耳：应符合NY/T 834的要求。
- 3.1.5 大枣：应符合GB/T 5835的要求。
- 3.1.6 燕窝：应符合GH/T 1092的要求。
- 3.1.7 冰糖：应符合GB/T 35883的要求。
- 3.1.8 枇杷叶应符合卫计委发布关于批准番茄籽油等9种新食品原料的公告（2014年第20号）的要求。
- 3.1.9 以上原辅料应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763及相应食品标准和有关规定。

4 感官要求

4.1 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	该产品色泽呈金黄色	取至少50g的被检测样品置于一无色透明的烧杯中，在自然光下有肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，用温水漱口后品尝，滋味和气味应符合要求。
气味与滋味	具有该产品特有的香气及滋味，无异味、异臭	
性状	产品性状为稠厚的半流体	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

4.2 理化指标

应符合表 2 要求。

表2 理化指标

项目	指标
可溶性固形物（20℃折光计法），%	≥ 0.5
pH 值	3.5~9.0
展青霉素，μg/kg	≤ 50
固形物，g/100g	≥ 60.0
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5

4.3 微生物指标

应符合表3、表4规定。

表3 指示菌指标

项目	采样方案 ¹ 及限量			
	n	c	m	M
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	100
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10 ²	10 ⁴
霉菌和酵母/（CFU/g）	≤100			

注1：样品的采集及处理按GB 4789.1执行。

表4 致病菌限量

致病菌	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）			
	n	c	m	M
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU
沙门氏菌	5	0	0	—

注1：样品采样及处理按GB 4789.1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为致病菌指标可接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。

4.4 食品添加剂/营养强化剂要求

4.4.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.4.2 营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

4.5 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4.6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 试验方法

5.1 感官检验

按感官要求表 1 规定执行。

5.2 理化指标检验

5.2.1 可溶性固形物、固形物

按按GB/T 10786规定执行。

5.2.2 pH 值

按GB 5009.237规定执行。

5.2.3 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.2.4 总砷

按GB 5009.11规定执行。

5.2.5 展青霉素

按GB 5009.185规定执行。

5.3 微生物指标

5.3.1 大肠菌群

按GB 4789.3平板计数法规定执行。

5.3.2 菌落总数

按GB 4789.2规定执行。

5.3.3 霉菌、酵母

按GB 4789.15规定执行。

5.3.4 沙门氏菌

按GB 4789.4规定执行。

5.3.5 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10第二法规定执行。

5.4 净含量

按JJF1070规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 原辅料材料入库检验

原辅料入库前应由生产单位技术检验部门按原辅料质量标准验收，合格后方可入库使用。

6.2 出厂检验

每批产品应由本厂质检部门，按出厂检验项目进行检验。检验合格后，应附有合格证方准出厂。

6.3 组批和抽样

同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。抽样以随机抽样的方法在企业成品仓库内抽取，所抽样品应是同一批次的产品，抽样基数不得少于 20kg，抽样数量为 2kg，分成 2 份，1 份为检验用，1 份备查。

6.4 检验项目

检验项目为感官要求、大肠菌群、菌落总数、pH 值、净含量、标签。

6.5 判定规则

出厂检验项目全部符合本标准时，判定为合格。如出现项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如仍有 1 项指标不合格，判该批产品为不合格品。

6.6 型式检验

6.6.1 型式检验，正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一，应进行型式检验：

- a) 新产品投产前；
- b) 原辅材料产地或供应商发生改变时；
- c) 更换主要生产设设备时；
- d) 停产三个月以上，恢复生产时；
- e) 出厂检验的结果与上次型式检验的结果在较大差异时；
- f) 食品安全监督部门提出要求时。

6.6.2 型式检验项目

应包括本标准全部项目及标签。

6.6.3 判定规则

型式试验检验项目全部符合本标准时，判定为合格。如出现项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如仍有 1 项指标不合格，判该批产品为不合格品。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

7.1.1 包装储运标志按 GB/T 191 的规定执行。

7.1.2 销售包装标签应符合有关法律、法规和规章的规定，也应符合 GB 7718 和国家质量监督检验检疫总局令[2009]第 123 号《食品标识管理规定》。

7.1.3 产品外包装标签应标明产品名称、净含量、配料表、生产执行标准、保质期、生产日期、产地、生产者、生产者地址及联系电话，食用量和不适宜人群。

7.1.4 营养标签：应符合 GB 28050 的规定。

7.2 包装

7.2.1 产品所用的包装材料应符合 GB 4806.5、GB 4806.7、GB/T 17590、GB/T 18192 的要求。

7.2.2 最小食用包装应封口严密，不得泄漏。

7.2.3 产品包装外箱应符合 GB/T 6543 的要求。

7.3 运输

本产品的运输工具应干净卫生无污染，运输过程应避免日晒雨淋及灰尘，不可与有毒有害有异味的物品混运。

7.4 贮存

7.4.1 产品应贮存在阴凉、清洁、通风、无腐蚀性物质侵蚀的场所。不得与有毒、有害、有异味、易挥发易腐蚀的物品同处贮存。

7.4.2 产品应堆码在垛垫上，离地、离墙不低于 10cm。

7.4.3 产品按照上述运输与贮存规定,在包装完整的情况下,保质期内产品质量应符合本标准规定。产品自生产之日起,保质期不超过 18 个月。
