

Q/SQGS

广西梧州双钱实业有限公司企业标准

Q/SQGS 0006S—2021

代替 Q/SQGS 0006S-2018



水果膏制品

食品安全企业标准备案号
450507 S-2018
有效期至 2026 年 9 月 29 日
延续备案

2021-10-10 发布

2021-10-20 实施

广西梧州双钱实业有限公司 发布



前 言

本文件按照 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》的规定编制。

本文件根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》制定。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件代替Q/SQGS 0006S—2018《水果膏制品》。

本文件与Q/SQGS 0006S—2018相比，主要变化如下：

——按GB/T 1.1—2020的规定格式对文件进行了修改；

——修改更新了第2章部分规范性引用文件。

本文件由广西梧州双钱实业有限公司提出并起草。

本文件主要起草人：杨阳、蒋丽、施伟东、李玲芝、颜月月。

本文件于2021年10月10日发布，2021年10月20日实施。

水果膏制品

1 范围

本文件规定了水果膏制品的术语和定义、产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以雪梨、枇杷果为主要原料，雪梨和枇杷果经清洗、加饮用水熬煮提取，添加复配增稠剂、白砂糖、红豆粉（红豆经检选、清洗、干燥、粉碎制成）、椰纤果、食品用香精等辅料（详见第4章），再经溶胶、调配、灌装、密封、加热杀菌等工艺加工制成的即食水果膏制品。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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/T 317 白砂糖
- GB 1352 大豆
- GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- 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 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8950 食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范
- GB/T 10650 鲜梨
- GB/T 10786 罐头食品的检验方法
- GB/T 13867 鲜枇杷果
- GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- GH/T 18796 蜂蜜
- NY/T 694 罗汉果
- NY/T 1522 椰子产品 椰纤果
- 中华人民共和国药典 一部（2020年版）

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 产品分类

4.1 乐吸吸原味雪梨枇杷膏

配料：饮用水，白砂糖，蜂蜜，雪梨，枇杷果，复配增稠剂（卡拉胶、魔芋粉、氯化钾、柠檬酸钠、麦芽糊精），食品用香精（生梨香精、枇杷香精、清凉剂），柠檬酸。

4.2 乐吸吸红豆雪梨枇杷膏

配料：饮用水，白砂糖，红豆粉，蜂蜜，雪梨，枇杷果，复配增稠剂（卡拉胶、魔芋粉、氯化钾、柠檬酸钠、麦芽糊精），食品用香精（生梨香精、枇杷香精、清凉剂），柠檬酸。

4.3 乐吸吸椰果雪梨枇杷膏

配料：饮用水，白砂糖，椰纤果，蜂蜜，雪梨，枇杷果，复配增稠剂（卡拉胶、魔芋粉、氯化钾、柠檬酸钠、麦芽糊精），食品用香精（生梨香精、枇杷香精、清凉剂），柠檬酸。

4.4 乐吸吸百合雪梨枇杷膏

配料：饮用水，白砂糖，蜂蜜，百合，雪梨，枇杷果，复配增稠剂（卡拉胶、魔芋粉、氯化钾、柠檬酸钠、麦芽糊精），食品用香精（生梨香精、枇杷香精、清凉剂），柠檬酸。

4.5 乐吸吸川贝味雪梨枇杷膏

配料：饮用水，白砂糖，蜂蜜，雪梨，枇杷果，复配增稠剂（卡拉胶、魔芋粉、氯化钾、柠檬酸钠、麦芽糊精），食品用香精（川贝枇杷膏香精），柠檬酸。

4.6 乐吸吸罗汉果雪梨枇杷膏

配料：饮用水，白砂糖，蜂蜜，雪梨，罗汉果，枇杷果，桔梗，青果，复配增稠剂（卡拉胶、魔芋粉、氯化钾、柠檬酸钠、麦芽糊精），食品用香精（生梨香精、枇杷香精、清凉剂），柠檬酸。

5 要求

5.1 原辅材料要求

5.1.1 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

5.1.2 蜂蜜

应符合GB 14963、GH/T 18796的规定。

5.1.3 雪梨

应符合GB/T 10650、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.4 枇杷果

应符合GB/T 13867、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.5 红豆

应符合GB 1352的规定。

5.1.6 椰纤果

应符合NY/T 1522、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.7 柠檬酸

应符合GB 1886.235的规定。

5.1.8 食品用香精（生梨香精、枇杷香精、清凉剂、川贝枇杷膏香精）

应符合GB 30616的规定。

5.1.9 罗汉果

应符合NY/T 649、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.10 百合、桔梗、青果

应质好、无腐烂、霉变、病虫害、异味、杂物，质量应符合《中华人民共和国药典》一部（2020年版）的规定；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，农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

5.1.11 复配增稠剂（卡拉胶、魔芋粉、氯化钾、柠檬酸钠、麦芽糊精）

应符合其质量安全标准的规定，其生产企业应获得有效食品添加剂生产许可资质。

5.1.12 加工用水

应符合GB 5749规定。

5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	呈均匀的淡黄色至棕黄色
组织形态	具有与该产品品种应有的组织形态，膏体有弹性，有少量糖液，无焦屑
滋味和气味	具有与该产品品种应有的滋味和气味，无异味
杂 质	无杂质

5.3 理化指标

应符合表2规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
干燥物/ (g/100g)	≥ 10
可溶性固形物 (20℃, 折光计法) / (g/100g)	≥ 10
铅 (以Pb计) / (mg/kg)	≤ 0.4
其他污染物限量	符合 GB 2762 的规定

5.4 微生物指标

应符合罐头食品商业无菌的要求。

6 食品添加剂

6.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 规定。

7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 8950 的规定。

8 检验方法

8.1 感官要求

取1袋产品, 开袋后将样品置于一洁净的白色搪瓷皿中, 在自然光线下用正常视力观测其色泽、组织形态和杂质, 并嗅其气味, 用温开水漱口, 品尝滋味。

8.2 理化指标

8.2.1 干燥物、可溶性固形物

按GB/T 10786规定的方法测定。

8.2.2 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

8.2.3 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

8.3 微生物指标 (商业无菌)

按GB 4789.26规定的方法检验, 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

8.4 食品添加剂

按国家相关标准规定的方法测定。

9 检验规则

9.1 组批

以同一批原料、同一工艺、同一品种规格、同一班次、同一生产线生产包装完好的产品为一批。

9.2 抽样方法

在同批产品中随机抽检，抽样基数不得少于200袋，抽取样品数量16袋，样品分成2份，1份检验，1份备查。

9.3 出厂检验

9.3.1 每批产品必须进行出厂检验。

9.3.2 检验项目为感官要求、净含量、干燥物、可溶性固形物、商业无菌。

9.4 型式检验

9.4.1 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 正式生产后，如原料、工艺有可能影响产品质量时；
- b) 产品长期停产后，恢复生产时；
- c) 产品出厂检验、检验结果有较大波动；
- d) 国家食品安全监督管理部门依法提出型式检验要求时；
- e) 新产品正式投产前。

9.4.2 型式检验项目包括 5.2、5.3、5.4 和 6.2 规定的项目。判定规则

9.5 判定规则

9.5.1 全部项目检验结果符合本标准要求时，则判定该批产品合格。

9.5.2 微生物项目检验结果有不符合本标准要求时，判定给批产品不合格，不得复检。除微生物项目外，其他项目检验结果若有不符合本标准要求时，可重新从该批产品中抽取两倍样品进行复检。复检结果全部符合本标准要求时，判定该批产品合格。如果复检结果仍有不符合本标准要求时，则判定该批产品不合格。

10 标签，标志，包装，运输，贮存及保质期

10.1 标签，标志

10.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

10.1.2 产品运输包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

10.2 包装

10.2.1 与产品直接接触的包装材料应符合国家有关食品安全标准要求。

10.2.2 包装应清洁，完好，封口紧密，牢固。

10.2.3 净含量应符合国家相关规定。

10.3 运输

10.3.1 运输工具应清洁卫生，干燥，不得与有毒、有异味或不洁物混装混运。

10.3.2 运输时应在阴凉、干燥通风环境中，不得日晒雨淋。避免碰撞，不得扔摔、撞击、挤压。搬运时应轻拿轻放。

10.4 贮存

10.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

10.4.2 产品在常温下应贮存于无阳光直射、阴凉、清洁干燥环境中；不得露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源。堆放时应离地 10cm, 离墙 20cm, 接触地面的包装箱底部应垫有 10cm 以上的间隔材料。

10.5 保质期

产品在符合上述的贮运规定、包装完整、未经启封的条件下，常温下保质期为12个月。
