

# Q/YDF

## 永胜滇峰蜂业有限责任公司企业标准

Q/LDF 0001 S—2022

代替 Q/ LDF 0001 S-2019

### 冬蜜酸梨膏

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53070032 S-2022  
备案日期: 2022 年 08 月 17 日

云南省  
备案号  
备案日期

2022 - 08 - 17 发布

2022 - 08 - 22 实施

永胜滇峰蜂业有限责任公司 发布



## 前 言

我公司生产的冬蜜酸梨膏，以冬蜂蜜和浓缩酸梨汁、枇杷汁为原料，酸梨经清洗、榨汁、过滤、浓缩后与蜂蜜、枇杷汁调合、浓缩（或不浓缩）、包装制成。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》的有关规定，特制定本企业标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 14963《食品安全国家标准 蜂蜜》和GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的规定制定，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由永胜滇峰蜂业有限责任公司提出，起草并解释。

本标准主要起草人：陈 彬、刘世林。

品安  
: 5307

# 冬蜜酸梨膏

## 1 范围

本标准规定了冬蜜酸梨膏的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。  
本标准适用于以冬蜂蜜、浓缩酸梨汁为主要原料,加入一定量的浓缩枇杷汁为辅料,经混合、浓缩(或不浓缩)、包装制成的冬蜜酸梨膏。

## 2 规范性引用文件

本标准所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。

## 3 技术要求

### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 冬蜂蜜: 主要品种有野坝子蜂蜜和野霍香蜂蜜,应符合 GB 14963 的要求。
- 3.1.2 酸梨: 果实应新鲜成熟,无病虫害,无霉烂。
- 3.1.3 枇杷汁: 应符合相关食品安全标准和要求。
- 3.1.4 生产加工用水: 应符合 GB 5749 的规定
- 3.1.5 其他原辅料: 应符合相关食品安全标准和要求,不得使用非食品原料和辅料。

### 3.2 感官要求

应符合表 1 的要求。

表1 感官要求

| 项 目     | 要 求                  | 检测方法                                  |
|---------|----------------------|---------------------------------------|
| 组织形态、色泽 | 棕红色粘稠状液体,久置后允许有结晶现象。 | 取 50g 被测样品,置于洁净的白色瓷盘中,在自然光下,目测、鼻嗅、口尝。 |
| 气 味     | 具有该产品特有的气味,无异味。      |                                       |
| 杂 质     | 无肉眼可见杂质。             |                                       |

### 3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

| 项 目                  | 指 标 | 检测方法          |
|----------------------|-----|---------------|
| 水分/(g/100g) ≤        | 26  | SN/T 0852     |
| 果糖和葡萄糖/(g/100g) ≥    | 40  | GB/T 18932.22 |
| 总酸(以柠檬酸计)/(g/100g) ≥ | 0.5 | GB/T 12456    |
| 锌(以 Zn 计)mg/kg ≤     | 25  | GB/T 5009.14  |

### 3.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定,严于食品安全的指标应符合表3的要求。

表3 污染物限量

| 项目                    | 指标  | 检验方法       |
|-----------------------|-----|------------|
| 铅(以 Pb 计) / (mg/kg) ≤ | 0.8 | GB 5009.12 |

### 3.5 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表4 微生物指标

| 项 目                      | 指 标   | 检测方法       |
|--------------------------|-------|------------|
| 菌落总数/(CFU/g) ≤           | 1000  | GB 4789.2  |
| 大肠菌群/(MPN/g) ≤           | 0.3   | GB 4789.3  |
| 霉菌计数/(CFU/g) ≤           | 200   | GB 4789.15 |
| 嗜渗酵母计数/(CFU/g) ≤         | 200   | GB 14963   |
| 沙门氏菌                     | 0/25g | GB 4789.4  |
| 志贺氏菌                     | 0/25g | GB 4789.5  |
| 金黄色葡萄球菌                  | 0/25g | GB 4789.10 |
| a 样品的分析及处理按 GB4789.1 执行。 |       |            |

### 3.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定并按 JJF1070 的方法检验。

### 3.7 农药残留量和兽药残留量

#### 3.7.1 农药残留限量

农药残留量应符合GB 2763的规定。

#### 3.7.2 兽药残留量

兽药残留量应符合相关标准的规定。

### 3.8 食品添加剂



食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

### 3.9 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 4 检验规则

### 4.1 组批

以同一批原料，同一工艺生产的桶同一规格的产品为一批。

### 4.2 抽样

所抽样品必须为同一批次保质期内产品，抽样基数不得少于 20KG，抽样数量为 2KG，不得少于 12 个独立包装，分为 2 份，1 份检查，1 份备查。

### 4.3 出厂检验

每批产品须经生产厂质检部门对所抽样品按本标准进行检验，检验合格并签发合格证后，方可出厂。出厂检验项目为感官要求、水分、果糖和葡萄糖、菌落总数、大肠菌群、净含量、标识。

### 4.4 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核，即对本标准规定的全部要求(指标)进行检验，正常生产情况下，每半年进行一次型式检验，有下列情况之一时亦应进行：

- a) 新产品正式投入批量生产之前；
- b) 当原料及生产工艺有较大改变时；
- c) 停产半年以上，又恢复生产时；
- d) 国家质量监督机构提出型式检验要求时。

### 4.5 判定规则

检验结果中有一项不合格时，可从同批次产品中加倍抽样对不合格项目进行复检，以检测结果为准。

## 5 标志、包装、运输和贮存

### 5.1 标志

5.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.1.2 包装储运标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 5.2 包装

包装用材料应符合相关质量标志及食品卫生要求，封口严密，包装牢固。

### 5.3 运输

运输过程中必须防雨、防潮、防晒、轻卸、防污染、运输工具应清洁，不得与有毒有害物品混装、混运。

#### 5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，产品应储存于清洁、卫生、阴凉、通风、干燥、无异味的库房内，产品离地离墙20cm以上，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。

---

## 备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。



备案单位(盖章)



备案单位主要负责人(签字)

2022 年 8 月 17 日

2022 年 8 月 17 日