

ICS

CCS

# T/HNSPXH

河南省食品科学技术学会团体标准

T/HNSPXH XXX—XXXX

## 宁陵梨膏

Ningling Pear Syrup

征求意见稿

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

河南省食品科学技术学会 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》的规定起草。

本文件由河南省食品科学技术学会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

# 宁陵梨膏

## 1 范围

本文件规定了宁陵梨膏的术语和定义、技术要求、检验规则、标签、标志与包装、运输与贮存。  
本文件适用于以产自宁陵县域内的宁陵金顶谢花酥梨鲜果为原料加工而成的梨膏。

## 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 1886.187 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨糖醇和山梨糖醇液

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 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定

GB 5009.279 食品安全国家标准 食品中木糖醇、山梨醇、麦芽糖醇、赤藓糖醇的测定

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7101 食品安全国家标准 饮料

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 12143 饮料通用分析方法

GB/T 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定

GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 27305 食品安全管理体系 果汁和蔬菜汁类生产企业要求

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

DB41/T 444 宁陵金顶谢花酥梨

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1 宁陵金顶谢花酥梨

按 DB41/T 444 规定。

### 3.2 宁陵梨膏

以产自宁陵县域内的宁陵金顶谢花酥梨鲜果为原料，不添加其他辅料及食品添加剂，经挑选、清洗、去核、破碎、榨汁、过滤、浓缩、灌装、杀菌、包装等工艺加工制成的半流体状产品。

## 4 技术要求

### 4.1 原料要求

应成熟或基本成熟、无腐烂、无虫蛀、无病斑、无严重机械损伤、无霉变，并符合 DB41/T 444 宁陵金顶谢花酥梨质量要求的规定。

### 4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检测方法
色泽	具有本品应有的焦糖色、棕褐色等	取适量样品于洁净白色容器中，在充足的自然光下，目测其色泽、组织形态/性状、杂质，鼻嗅其气味，口尝其滋味。
组织状态/性状	粘稠状流体	
滋味、气味	具有本品应有的滋味、气味，无异味	
异物	无正常视力可见外来异物	

### 4.3 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
可溶性固形物（20℃，以折光计）/(%)	≥ 70.0	GB/T 12143
总酸（以柠檬酸计）/(g/100g)	0.5~1.2	GB 12456
果糖/葡萄糖	1.5~2.5	GB 5009.8
蔗糖/(g/100g)	≤ 2.5	GB 5009.8
山梨糖醇/(g/100g)	≥ 13.0	GB 5009.279

### 4.4 微生物限量

应符合 GB 7101 饮料浓浆的规定。

### 4.5 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

#### 4.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

#### 4.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

按同一班次、同一生产线、同一规格的产品为一批次。

#### 5.2 抽样方法和数量

5.2.1 每批产品取样分 3 次进行，在灌装过程中分别在第一个包装灌装完后、中间包装灌装完后和最后一个包装灌装完后取等量样品，混匀后分装。

5.2.2 对无菌灌装的产品，每次取样至少两个无菌袋，每袋不少于 1L。

5.2.3 对于非无菌灌装产品，可用取样瓶，每次取 1 瓶，每瓶不少于 2L。

#### 5.3 检验

检验分为出厂检验和型式检验。

##### 5.3.1 出厂检验

出厂检验项目包括：感官要求、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群、净含量。产品需经工厂检验部门或委托有资质的检验机构逐批检验合格，附产品检验合格证明方可出厂。

##### 5.3.2 型式检验

型式检验项目包括本文件 4.2、4.3、4.4、4.5、4.6 规定的全部项目和相关法规要求的其他项目。型式检验每年不少于一次。发生下列情况之一时，应进行型式检验：

- 工艺和原料发生实质性变化时；
- 停产半年后重新恢复生产时；
- 合同规定或客户要求时；
- 出厂检验结果与平常记录有较大差异时；
- 对产品质量有争议，需要诉讼或仲裁时；
- 食品安全监管部门提出型式检验要求时。

#### 5.4 判定规则

出厂检验项目或型式检验项目全部符合本标准规定时判为该批产品合格。出厂检验项目或型式检验

项目如出现不符合项时，应在同批次产品中加倍抽样复检，判定结果应以复检结果为准。微生物限量和致病菌限量项目不合格时，不得进行复检。

## 6 标签、标志与包装

标签应标注冲调比例，符合 GB 7718、GB 28050 的规定；标志应符合 GB/T 191 的规定；包装材料和容器应符合相应的国家食品安全标准和有关规定。

## 7 运输与贮存

产品在运输过程中应轻拿轻放，防止日晒、雨淋。运输工具应清洁卫生。产品不得与有毒、有害、有污染的物品混装、混运。产品应贮存于阴凉、通风、干燥、具有防鼠防虫的设施的仓库中，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物质混存。

---