**宿州市地方标准编制说明**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 标准名称 | | | 砀山梨膏生产技术规范 | | | |
| 任务来源 | | | 《宿州市市场监督管理局关于下达2024年宿州市地方标准制修订计划的通知》 | | | |
| 负责起草单位 | | | 安徽龙润堂生物科技有限公司 | | | |
| 单位地址 | | | 宿州市砀山县经济开发区陇海路403号 | | | |
| 参加起草单位 | | | 砀山县电子商务协会、砀山酥梨研究院、砀山冠虹食品有限公司、中绍宣科技集团有限公司 | | | |
| 标准起草人 | | | | | | |
| 序号 | 姓名 | 单位 | | 职务 | 职称 | 电话 |
| 1 | 陈科猛 | 安徽龙润堂生物科技有限公司 | | 总经理 | / | 19032665941 |
| 2 | 黄勇 | 安徽龙润堂生物科技有限公司 | | 副总 | / | 19718969899 |
| 3 | 段飞 | 安徽龙润堂生物科技有限公司 | | 生产主任 | / | 18325769999 |
| 4 | 刘素敏 | 安徽龙润堂生物科技有限公司 | | 标准化项目经理 | / | 19032665941 |
| 5 | 朱本玉 | 砀山酥梨研究院 | | 院长 | / | 13855756669 |
| 6 | 张佳庆 | 砀山县电子商务协会 | | 会长 | / | 17855051999 |
| 7 | 付群 | 砀山冠虹食品有限公司 | | 总经理 | / | 15178208999 |
| 8 | 左俊英 | 中绍宣科技集团有限公司 | | 标准中心技术副总监 | 高级工程师 | 18655959232 |
| 9 | 黄泳财 | 中绍宣科技集团有限公司 | | 项目经理 | / | 13349153118 |
|  |  |  | |  |  |  |
|  |  |  | |  |  |  |
| 编制情况 | | | | | | |
| 1、编制过程简介 | | | | | | |
| 按照宿州市市场监督局《关于下达2024年宿州市地方标准制修订计划的通知》文件要求，安徽龙润堂生物科技有限公司成立了“砀山梨膏生产技术规范”标准制定小组，小组成员有陈科猛、黄勇、段飞、刘素敏、张佳庆、朱本玉、付群、左俊英、黄泳财。  标准起草过程：地方标准项目任务公布后，成立了标准制定小组，确定专人负责，明确分工，全面整理收集了有关砀山梨膏生产相关文献。在总结多年工作经验和查阅大量文献的基础上，起草形成了初稿。初稿形成后，深入多处砀山梨膏生产农民专业合作社、企业征求意见，并对相关砀山梨膏生产技术进行提炼总结，形成了征求意见稿。  征求意见情况：2025年4月8日开始，由制订小组牵头负责，在一定范围内对《砀山梨膏生产技术规范（征求意见稿）》开展了意见征求，2025年6月13日申请挂网公开向社会各界征求意见。  审查情况：  报批情况： | | | | | | |
| 2、制定标准的必要性和意义 | | | | | | |
| **必要性**  宿州市砀山县是我国水果的主产区，是经吉尼斯纪录认定为世界最大的连片果园产区，是“中国 酥梨之乡”，素有“世界梨都”美誉。砀山酥梨年产量15亿斤左右，目前砀山酥梨栽种面积逐年增长，近百万亩连片果园年产各类水果30亿斤，堪称世界之最，是国家2020批准建设的50个产业集群之一安徽酥梨产业集群。发展砀山酥梨的精深加工业，提高农产品附加值，对实现地方农业经济结构的战略性调整具有重要意义。  目前，砀山酥梨生产企业较多，各个企业不仅通过线下商超、门店、社区团购等形式销售，还拓展了线上销售，砀山梨膏销量实现了连年增长、知名度也越来越高。虽然各类梨膏品牌较多、销量不断增长，但生产工艺及过程管控参差不齐，导致产品质量安全无法保证，严重影响了砀山梨膏信誉，不利于砀山梨膏产业健康发展，亟需通过讨论、制定标准，提高砀山梨膏生产标准化水平、产品品质和稳定性，为客户提供健康、放心的砀山梨膏产品，保障砀山梨膏产业健康、可持续发展。  **意义**  第一，有利于贯彻执行《中华人民共和国农业法》、《中华人民共和国食品安全法》。  第二，有利于食品安全工作落到实处，规范和指导砀山梨膏生产，保证和提高砀山梨膏生产质量。  第三，有利于推行砀山梨膏优质高效生产方式的建立，促进砀山梨膏产业健康可持续发展，保护生产者和消费者的利益，推动传统农业向现代化农业的发展。 | | | | | | |
| 3、制定标准的原则和依据，与现行法律法规、标准的关系，特别是强制性标准的协调性 | | | | | | |
| 原则和依据：按《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国国家标准管理办法》、《中华人民共和国农产品质量安全法》等法律法规；与《 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）》（GB 17325）、《砀山酥梨》（NY/T 1191）和现行相关的国家、行业标准和安徽省地方标准协调配套。紧密结合宿州市情，立足于提高我市砀山梨膏的质量安全和市场竞争力，促进我市砀山梨膏的生产和消费，力求标准实用性、可操作性强。  本标准符合现行的法律、法规和强制性标准。本标准制定的原则和依据是立足需求，突出重点。依据《安徽省人民政府关于加快推进标准化工作的意见》开展，与有关法律法规和强制性国家标准一致。 | | | | | | |
| 4、主要条款的说明，主要技术指标、参数、试验验证的论述 | | | | | | |
| **主要条款：**  本文件规定了砀山梨膏生产环境、生产流程、贮存及运输。  **主要技术指标、参数：**   * 1. 生产流程      1. 原料验收   选用的砀山酥梨应符合 NY/T 1191 要求，可查看原料基本溯源码、果品质量及运输车辆卫生。  选用的浓缩梨汁应符合 GB 17325 要求。  生产用水应符合 GB 5749 要求。  食品添加剂应符合 GB 2760 要求。  所有原料应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763.1 的要求且不得添加任何非食用物质。   * + 1. 流槽输送   利用循环水池内的清水经水泵对砀山酥梨表面进行初步清洗，通过流槽进入生产车间。   * + 1. 一级鼓泡清洗   通过提升机将砀山酥梨提升至一级鼓泡清洗，先通过加压方式进行清洗，再通过鼓泡方式进行多次翻滚清洗。   * + 1. 一级提升喷淋   用过滤后的自来水对砀山酥梨进行喷淋冲洗。   * + 1. 滚刷喷淋清洗   将一级提升喷淋后的砀山酥梨进行毛刷搓洗喷淋。   * + 1. 滚杠拣选   将滚刷喷淋清洗后砀山酥梨在滚杠拣选台上进行人工挑拣并清除异物。   * + 1. 二级鼓泡清洗   通过加压方式进行清洗，再通过二级鼓泡方式进行多次翻滚清洗。   * + 1. 二级提升喷淋   用过滤后的自来水对砀山酥梨再次进行喷淋冲洗。   * + 1. 破碎   通过锤片式破碎机将砀山酥梨破碎成大小均匀形态。   * + 1. 果浆罐暂存   将破碎后的梨块通过螺杆泵输送至果浆罐暂存。   * + 1. 带式压榨   将果浆罐中的梨浆输送至带式压榨机布料器中，将梨浆均匀的分布在榨带中间，通过榨带的相对挤压进行榨汁，最后将榨汁后的梨渣能过螺旋输送槽排放至车间外部。   * + 1. 振动筛过滤   压榨后的梨汁通过80目振动筛网过滤掉的小颗粒的梨渣，以振动作用排放梨渣。   * + 1. 缓冲   经过振动筛过滤后梨汁通过离心泵传输到浊汁罐暂存。   * + 1. 前巴氏杀菌   按规定温度100℃～110℃、时间30s～60s对浊汁进行前巴氏杀菌并升温。   * + 1. 酶解   将物料输送至酶解罐并控制一定的温度50℃～55℃、时间1h～2h，满罐后开启搅拌器进行搅拌并通过辅料添加罐加入果胶酶、淀粉酶，待达到设定时间后停止搅拌。   * + 1. 超滤   将酶解后的物料通过离心泵输送至超滤循环罐进行超滤循环，开启超滤设备，通过超滤循环泵的作用将浊汁变为清汁，将超滤后的清汁输送至清汁罐暂存。   * + 1. 四效浓缩   在真空低温状态下，在将清汁四效蒸发器内浓缩为高浓度的梨膏半成品。   * + 1. 搅拌   通过物料泵将四效浓缩后梨膏半成品输送至成品罐暂存，开启搅拌器将梨膏半成品搅拌均匀，确保梨膏半成品可溶性固形物不小于70%。   * + 1. 后巴氏杀菌   按规定温度110℃～120℃、时间30～60s对梨膏半成品进行后巴氏杀菌、冷却。   * + 1. 无菌灌装   将后巴氏杀菌后的物料在密封条件下灌装至无菌袋内，再进行外包装。   * + 1. 低温库暂存   将包装后的半成品暂存低温库，温度设定在规定范围内。   * + 1. 梨膏熬制   按照产品配方，将称量的浓缩梨汁及辅料加入熬料罐内进行熬制，熬制温度控制在100～125℃。   * + 1. 过滤   把熬制后的梨膏加入200目不锈钢过滤器内进行过滤，去除梨膏熬制过程中产生的杂质，经过滤后的梨膏加入高位罐进行保温储存。   * + 1. 热罐装   高位罐保温后梨膏通过自流进入灌装机料槽，通过不锈钢灌装阀进行精确、定量灌装。   * + 1. 冷却输送及包装   将灌装后的产品进行冷却输送、喷码包装。   * 1. 贮存及运输      1. 贮存   产品应贮存于清洁卫生、阴凉、干燥的仓库，应有防尘、防蝇、防鼠设备。  产品不得与有毒、有害、易腐蚀、易挥发、有污染的物品混合存放。   * + 1. 运输   运输工具经清洁、卫生，不得与有毒、有害、易腐蚀、易挥发、有污染的物品混装混运。  搬运时应轻装轻卸，运输时防止挤压、暴晒、雨淋。  **试验验证的论述：**  起草单位结合多年生产实践，总结、编写本标准。 | | | | | | |
| 5、标准中如果涉及专利，应有明确的知识产权说明 | | | | | | |
| 无 | | | | | | |
| 6、采用国际标准或国外先进标准的，说明采标程度，以及国内外同类标准水平的对比情况 | | | | | | |
| 无 | | | | | | |
| 7、重大分歧意见的处理经过和依据 | | | | | | |
| 无 | | | | | | |
| 8、作为推荐性标准或强制性标准的建议及其理由 | | | | | | |
| 作为推荐性标准，砀山酥梨年产量15亿斤左右，目前砀山酥梨栽种面积逐年增长，近百万亩连片果园年产各类水果30亿斤，堪称世界之最，是国家2020批准建设的50个产业集群之一安徽酥梨产业集群，砀山梨膏的加工是砀山酥梨深加工方向之一，对提高农产品附加值、地方农业经济结构的战略性调整具有重要意义。制定《砀山梨膏生产技术规范》标准能规范砀山梨膏生产、提高砀山梨膏品质，提高酥梨产业健康发展。 | | | | | | |
| 9、贯彻标准的要求和措施建议（包括组织措施、技术措施、过渡办法、实施日期等） | | | | | | |
| 标准发布实施后，可促进我市砀山梨膏标准化生产和示范推广，为砀山梨膏优质生产提供技术依据。  组织措施：建议农技推广部门、科研院所、企业等利用技术服务、培训咨询、试验示范等多种形式，及时技术培训和地方标准宣传推广。同时，市场监管部门加强监督管理。  技术措施：组织专业人员进行技术培训，鼓励砀山梨膏生产企业实施标准化生产，有效提高砀山梨膏的品质和产量、增加效益。  建议本标准尽快发布实施。 | | | | | | |
| 10、废止现行相关标准的建议 | | | | | | |
| 无 | | | | | | |
| 11、其他应予说明的事项 | | | | | | |
| 无 | | | | | | |