

# 《宁陵梨膏》团体标准

## 编制说明

2024年2月

# 《宁陵梨膏》团体标准

## 编制说明

### 一、问题的提出

宁陵是“中国酥梨之乡”，现有酥梨栽培面积 22 万亩，年产酥梨 12 亿斤以上。近年来随着宁陵酥梨产业的发展，宁陵梨膏加工业也得了一定的发展，成为宁陵酥梨加工利用的一个重要产品，对于延伸宁陵酥梨产业链、提高酥梨附加值起到了重要作用。但由于梨膏产品没有国家标准及行业标准，各企业执行标准混乱，产品质量参差不齐，对宁陵梨膏产品的市场推广和品牌创建产生了严重影响。因此迫切需要制定宁陵梨膏产品标准，以规范宁陵梨膏的质量要求，从而促进宁陵梨膏加工产业发展，为宁陵酥梨产业的可持续发展提供支撑。

### 二、工作简况

#### （一）任务来源

2023 年 7 月，本标准由河南省食品科学技术学会批准立项（豫食学字【2023】025 号），由宁陵果源贡食品有限公司、河南小梨妹生物科技有限公司、中国农业科学院郑州果树研究所等单位承担标准制定工作。

#### （二）主要工作过程

##### （1）起草过程

任务确定后，工作组立即开展工作，广泛查阅和分析国内外相关标准、文献和法规情况，为顺利开展标准制定工作提供基础材料。2023 年 8 月，组建了起草工作小组，对宁陵梨膏的定义、团体标准内容构架、工作方案等进行了讨论和确定。2023 年 9 月~10 月，对现有市场宁陵梨膏产品进行了调研，收集了不同生产批次的样品，全面考察产品各项指标，通过数据统计和分析以及文献调研确定团标的相关限定指标。2023 年 11 月~12 月综合各方面资料和要求制定标准初稿及编制说明初稿，充分讨论后形成征求意见稿并报送院校、检测机构、企业等有关专家征求意见。2023 年 12 月~2024 年 1 月意见反馈后，对反馈的意见进行汇总和处理，根据汇总意见对标准征求意见稿进行修改和完善。

2024年1月~2024年2月，河南省食品科学技术学会组织有关教学、科研、检测、管理、企业和行业协会等领域的专家，就团标标准及编制说明进行会议讨论，对会议中提出的修改意见进行讨论、修改，并形成了会议纪要。会议共形成了\*\*条修改建议，其中予以采纳\*\*条，不予采纳\*\*条，对于未予采纳的意见给出了原因说明。

## **(2) 主要参加单位和工作人员及其所作工作**

本文件由宁陵果源贡食品有限公司、河南小梨妹生物科技有限公司、中国农业科学院郑州果树研究所、宁陵小梨妹果业有限公司、河南梨源韵食品有限公司、宁陵县农业农村局、河南省果品高值化利用工程技术研究中心、河南农业大学、河南省农业科学院园艺研究所共同起草。宁陵果源贡食品有限公司、河南小梨妹生物科技有限公司负责前期资料调研，广泛搜集、提供该领域国内外技术资料及产品。中国农业科学院郑州果树研究所负责本标准整体制定工作方案的拟定和落实，组织研讨工作会议。其他单位提供技术资料及方案论证。

本文件主要起草人：吕真真、张艳敏、解远明、郭超峰、刘新亚、解文涛、解小龙、朱威臣、焦中高、李瑜、牛佳佳、张四普、杨健、陈大磊、杨文博、齐强强、王雪晖、刘杰超、刘慧、张强。宁陵果源贡食品有限公司解远明、张艳敏负责搜集、提供技术资料及产品，并参与标准研讨。中国农业科学院郑州果树研究所果品贮藏加工研究中心吕真真，负责资料的收集与调研、样品指标测定、数据统计与分析、执笔起草等工作。中国农业科学院郑州果树研究所果品贮藏加工研究中心主任、研究员焦中高，负责方案制定与落实，执笔起草等工作。其他人员参与资料收集、数据分析、调研工作与意见咨询。

## **三、标准编制原则**

标准编制原则：确保食品安全；标准具有科学性、先进性和可操作性；结合国情和产品特点；与相关标准协调一致；促进行业健康发展与技术进步。标准编写的要求和表达方法，严格按照 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》有关标准执行。

## **四、确定本标准主要内容的依据**

本文件的主要内容有标准的范围、规范性引用文件、术语和定义、技术要求、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存。

### **1、关于术语和定义**

本文件根据宁陵梨膏的原料特点、无添加、加工工艺对其进行定义，“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。”。

## 2、关于技术要求

**(1) 原料要求：**是对宁陵梨膏原料的基本要求。根据梨膏加工企业生产实际情况，参考《DB41/T 444 宁陵金顶谢花酥梨》、《T/SCSPXH 004-2022 金川雪梨膏》等有关标准，确定原料品种、成熟度、外观、病虫害和霉烂等情况。根据以上有关标准的要求并征求相关专家意见，最后确定“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。”

**(2) 感官要求：**感官指标是描述和判断食品质量最直观的指标。参考《金川雪梨膏》《雪梨膏》等标准对感官品质的要求，并结合宁陵梨膏加工企业生产实际情况，本文件对宁陵梨膏的色泽、组织状态/性状、滋味、气味及异物进行了规定，具体见表 1。

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	

**(3) 理化指标的确定：**理化指标规定了宁陵梨膏的质量要求和控制范围。可溶性糖、酸在果汁中含量高，加工、贮藏过程中相对比较稳定，不同种类甚至同一种类不同品种的水果糖、酸存在差异，已有报道显示，利用果汁糖、酸的组成特征可以对果汁种类及掺假行为进行区分和鉴别。实际生产中梨膏出膏率低、成本高，有些生产商可能会通过添加甜味剂(蔗糖、葡萄糖、糖浆等)、其他浓缩果汁等手段压缩成本，掺入甜味剂、其他果汁后，原果汁糖酸组成及比例可能发生改变。因此，本文件参考相关标准和文献，结合抽样调查、检测分析原料和梨膏样品指标，确定了与产品质量密切相关的可溶性固形物、总酸、可溶性糖中的果糖/葡萄糖、蔗糖、山梨糖醇作为宁陵梨膏的理化指标，限定梨膏的质量，用以区分梨膏中的掺假行为，具体论述如下。不同批次宁陵梨膏检测结果如表 2 所示。宁陵酥梨鲜果指标检测结果如表 3 所示。文献调查梨、苹

表 2 不同批次宁陵梨膏理化指标检测结果

批次	可溶性固形物 (20℃, 以折光计) / (%)	总酸 (以柠檬酸计) / (g/100g)	蔗糖 (g/100g)	葡萄糖 (g/100g)	果糖 (g/100g)	山梨糖醇 (g/100g)	果糖/葡萄糖	果糖/蔗糖	果糖/山梨糖醇
1	76.9	1.15	0.73	20.10	38.48	15.66	1.91	52.71	2.46
2	75.3	0.78	1.63	17.81	36.34	17.58	2.04	22.27	2.07
3	75.4	0.84	1.60	17.84	36.42	17.54	2.04	22.82	2.08
4	75.3	0.79	1.64	17.94	36.68	17.98	2.04	22.42	2.04
5	74.4	0.91	1.74	18.04	36.76	17.98	2.04	21.12	2.05
6	74.5	0.90	1.66	17.79	36.25	17.51	2.04	21.79	2.07
7	74.3	0.90	1.61	17.59	35.91	17.29	2.04	22.31	2.08
8	74.6	0.90	1.59	17.79	35.94	17.47	2.02	22.65	2.06
9	74.5	0.88	1.56	17.84	36.83	17.67	2.06	23.66	2.08
10	74.4	0.87	1.56	18.20	37.16	17.76	2.04	23.78	2.09
11	76.5	0.85	1.87	18.27	37.57	19.70	2.06	20.14	1.91
12	76.5	0.84	1.76	17.76	36.80	19.31	2.07	20.87	1.91
13	75.6	0.85	1.87	18.12	37.48	19.77	2.07	19.99	1.90
14	76.6	0.86	1.84	18.25	37.66	19.95	2.06	20.48	1.89
15	76.5	0.86	1.70	16.90	34.86	18.17	2.06	20.55	1.92
16	74.4	0.84	1.53	16.90	34.51	16.74	2.04	22.56	2.06

17	74.3	0.84	1.47	16.94	34.12	16.38	2.01	23.22	2.08
18	74.4	0.85	1.62	17.13	34.65	16.83	2.02	21.39	2.06
19	74.4	0.85	1.48	17.02	34.29	16.52	2.01	23.17	2.08
20	75.4	0.86	1.08	19.24	36.59	16.93	1.90	33.88	2.16
21	74.6	0.87	1.10	19.33	36.42	17.31	1.88	33.11	2.10
平均值	75.2	0.87	1.55	17.94	36.27	17.72	2.02	24.52	2.05
标准偏差	0.92	0.07	0.28	0.82	1.19	1.15	0.05	7.41	0.12
变异系数/%	1.22	8.25	17.85	4.58	3.29	6.48	2.68	30.24	5.93

表 3 宁陵酥梨鲜果指标检测结果

宁陵酥梨	可溶性固形物 (20℃, 以折光计) / (%)	总酸 (以柠檬酸计) / (g/100g)	蔗糖 (g/100g)	葡萄糖 (g/100g)	果糖 (g/100g)	山梨糖醇 (g/100g)	果糖/葡萄糖	果糖/蔗糖	果糖/山梨糖醇
1	10.7	0.059	0.21	2.77	5.11	2.63	1.83	24.67	1.94
2	10.6	0.058	0.21	2.76	5.08	2.64	1.84	24.19	1.92
3	10.8	0.061	0.21	2.78	5.09	2.63	1.83	24.24	1.94

表 4 梨、苹果中可溶性糖、酸调查结果

种类	品种量	总酸 (g/100g)	固酸比	蔗糖 (g/100g)	葡萄糖 (g/100g)	果糖 (g/100g)	山梨糖醇 (g/100g)	果糖/葡萄糖	参考文献
宁陵酥梨	1	0.08-0.10	90- 191.91						于会丽 (2019)
	98			1.14-47.75	4.41-35	22.49-79.81	4.46-47.29		姚改芳 (2010)
梨	32	0.05-0.524	24.45- 276.02	0.11-4.78	0.44-3.50	2.25-7.98	0.45-4.73		冯云霄 (2021)
	103	0.08-1.75							董星光 (2013)
	12			1.72-5.00	0.71-2.97	4.45-6.70	0.32-1.00	1.59-3.43	梁俊 (2011)
苹果	135	0.13-1.41	7.1-76.2						聂继云 (2013)
	30	0.25-1.67		0.53-6.01	0.32-3.05	3.84-6.97	0.21-1.18 <sup>a</sup>		贺雅娟 (2021)

注：“a” 30 个苹果品种中的 29 个。

果可溶性糖、酸结果如表 4 所示。

**可溶性固形物：**可以间接地反映果汁中水溶性化合物含量，包括糖、酸、维生素、矿物质等，操作方法快捷简便，在膏剂、浓缩汁标准重点判定中经常被采用，所以本文件对宁陵梨膏可溶性固形物进行规定。不同原料梨膏的可溶性固形物含量不同。现有团体标准《金川雪梨膏》《雪梨膏》中规定可溶性固形物（20℃，以折光计） $\geq 78\%$ 。王阳调查 6 种市售纯梨膏的可溶性固形物含量为 67-72%。实际生产中，宁陵梨膏可溶性固形物大于等于 70.0% 时，黏稠度增大，开始产生拉丝现象，故本文件将可溶性固形物含量大于等于 70.0%（20℃，以折光计）作为宁陵梨膏的浓缩终点。由表 2 可知，不同批次宁陵梨膏样品的可溶性固形物含量在 74.3-77.2% 之间，均大于可溶性固形物规定值 70%。

**总酸：**是水果中的重要营养物质，也是重要风味物质，酸碱滴定即可测定，国内外梨汁、梨浓缩汁、梨膏标准均对总酸进行了限定。本项目组对宁陵酥梨和国内外常见梨、苹果品种中的总酸含量进行了抽样检测、文献调查，由表 3、表 4 可知，宁陵酥梨中总酸含量分别为 0.058-0.10 g/100g，低于大多数其他梨品种（0.08-1.75 g/100g），同时也低于大多数苹果品种（0.13-1.67 g/100g）。由上可知，宁陵酥梨总酸量较低，如果宁陵梨膏中掺入其他含酸量较高的梨汁或苹果汁，会导致其总酸含量升高，但如果掺入蔗糖、果葡糖浆等甜味物质，总酸含量降低，所以考虑对宁陵梨膏的总酸含量设定范围。根据检测结果表 2 可知，宁陵梨膏的总酸含量为 0.78-1.15 g/100g，考虑标准的适用性和可操作性，本文件规定宁陵梨膏的总酸（以柠檬酸计）为 0.5-1.2 g/100g。

**可溶性糖：**果糖、葡萄糖、山梨糖醇、蔗糖是梨中的主要可溶性糖，其中果糖/葡萄糖、山梨糖醇、蔗糖常应用于果汁标准、鉴别，如 GB/T21731《橙汁及橙汁饮料》中规定蔗糖小于等于 50.0 g/kg、葡萄糖/果糖小于等于 1.0，欧共体果汁指委会 AIJN 梨汁新标准规定葡萄糖 10-35 g/kg、果糖 50-90 g/kg、葡萄糖/果糖小于等于 0.4、蔗糖痕量-15 g/kg、山梨糖醇 10-25 g/kg，所以本文件对宁陵梨膏的可溶性糖进行规定。

蔗糖是生活中最常见的糖类，梨膏中掺入蔗糖会快速提高其可溶性固形物含量。实际检测中，宁陵酥梨中蔗糖含量为 0.21 g/100g（表 3），低于姚改芳、冯云霄所述大多数梨品种中的蔗糖含量，宁陵梨膏中蔗糖含量为 0.73-1.87 g/100g（表 2），因此设定宁陵梨膏蔗糖含量上限 2.5 g/100g，如果超过此值，说明梨膏中掺入蔗糖。

宁陵梨膏中果糖/葡萄糖比例比较稳定，在 1.88-2.07 之间，变异系数仅为 2.68%，而掺假行为中常添加的甜味物质转化蔗糖的果糖/葡萄糖为 1:1、高果玉



米糖浆一般为果糖干重 42%或者 55%、高果菊粉糖浆的果糖/葡萄糖为 8:1-3:1，如果单纯添加某一种甜味剂将破坏梨膏中原有的糖谱构成。因此，结合采样检测结果，并考虑标准的可操作性，设定宁陵梨膏果糖/葡萄糖范围 1.5-2.5，以此判断梨膏中掺加糖浆的行为。

梨浆\汁中山梨糖醇的含量较高，有研究依据山梨糖醇的含量鉴定苹果汁中添加梨汁，同样，可以通过检测山梨糖醇的含量来判断梨汁是否有掺加有苹果汁。项目组调查及采样检测结果显示，不同品种苹果中的山梨糖醇含量为 0.21-1.18 g/100g（表 4），宁陵酥梨山梨糖醇含量分别为 2.63 g/100g（表 3），比苹果中的最高值还高，所以推测如果宁陵梨膏中掺入苹果汁或苹果浓缩汁，其山梨糖醇含量会降低。样品检测结果显示，宁陵梨膏山梨糖醇含量最低为 15.66 g/100g（表 2），考虑原料梨品质由于栽培、气候条件以及采收成熟度造成的不确定性，以及标准的适用性和可操作性，设定其下限为 13 g/100g，以此判断梨膏中掺加苹果汁的行为。

**（4）其他要求：**包括保证梨膏质量安全的要求、生产加工过程的基本卫生要求。质量安全卫生要求主要有微生物、污染物、真菌毒素指标，在《GB 7101 食品安全国家标准 饮料》、《GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量》、《GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》有关标准中均有相关规定，对上述标准要求直接引用。生产加工过程的卫生要求应符合《GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范》的有关规定。

## 五、与国内外相关法律、法规和标准的关系情况说明

表 5 不同梨膏标准主要内容对比表

标准	原料	工艺	主要理化指标					
			可溶性固形物 (20℃, 以折光计) (%)	总酸 (以柠檬酸计) (g/100g)	蔗糖 (g/100g)	铅 (以Pb计) (mg/kg)	果糖 (以糖葡萄糖)	山梨糖醇 (g/100g)
TSCSPX	雪梨	经清洗、破碎、榨汁、	≥78	≤1.0	≤8	≤	-	-
H002-2	鲜果	过滤、酶解或不酶				0.4		

022	雪梨膏		解、杀菌、浓缩、灌装等工序加工制成						
TSCSPX									
H004-2	金川雪梨膏	022	鲜果	经挑选、清洗、破碎、榨汁、过滤、酶解或不酶解、浓缩、灌装等工艺加工制成	$\geq 78$	0.5-2	-	$\leq$	-
						.0		0.1	-
宁陵梨膏									
	宁陵梨膏		金顶谢花酥梨	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	$\geq 70.0$	0.5-1	$\leq$	-	1.5-13.0
						.2	2.5		2.5

梨膏为我国特有的传统梨加工产品，目前国内尚没有梨膏产品的国家标准及行业标准，仅有安徽省食品行业协会团体标准《砀山梨膏》、四川省食品科学技术学会团体标准《金川雪梨膏》、《雪梨膏》，但是宁陵梨膏为地方特色产品，产品原料、制作工艺与主要理化指标与其他团体标准梨膏不同，具体见表 5，所以其他团体标准不适用于宁陵梨膏。根据《中华人民共和国标准化法》第一章 第二条“标准包括国家标准、行业标准、地方标准和团体标准、企业标准”；第十八条“国家鼓励学会、协会、商会、联合会、产业技术联盟等社会团体协调相关市场主体共同制定满足市场的团体标准”；本文件是对梨膏产品标准的有益补充。在本文件的起草过程中，对现有市场宁陵梨膏产品进行了调研、抽样，已有相关标准作出的要求直接引用，如微生物、污染物、真菌毒素指标限量分别符合《GB 7101 食品安全国家标准 饮料》、《GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量》、《GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》标准中有相关规定，以及生产加工过程的卫生要求应符合《GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范》的有关规定，对上述标准直接引用。未有的指标经充分讨论后确定团标的相关限定指标，首次详细制定宁陵梨膏产品理化指标要求，引入了宁陵梨膏的鉴伪参数，对可溶性固形物、总酸、果糖/葡萄糖等提出了具体要求，具有前瞻性、先进性。

## 六、重大分歧意见的处理经过和依据

标准初稿经讨论修改后形成征求意见稿，分别发送 20 个有关科研、质量检验和生产单位，进行广泛的意见征求，最后收到回复 14 个，提出的意见和建议

经归纳整理后共有 22 条，经与相关专家讨论沟通后采纳 19 条，不采纳 3 条，详见附表 1《发送单位意见汇总及处理表》。无重大分歧意见。无冲突专利。

## **七、贯彻标准的意见和措施建议**

截至目前为止，梨膏产品没有国家标准及行业标准，各企业执行标准混乱，产品质量参差不齐，对宁陵梨膏产品的市场推广和品牌创建产生了严重影响。因此迫切需要制定宁陵梨膏产品标准，以规范宁陵梨膏的质量要求，从而促进宁陵梨膏加工产业发展，为宁陵酥梨产业的可持续发展提供支撑。标准经批准、发布实施后，拟请牵头管理部门尽快推广贯彻实施。

附表 1 发送单位返回意见汇总及处理表

序号	标准章条编号	意见内容	提出单位	处理意见	备注
1	4.1.1 酥梨鲜果	增加原料限定, 无虫蛀后面加上: 无病斑、无严重机械损伤、	宁陵县农业农村局	采纳。 4.1.1 酥梨鲜果修改为: 应基本成熟或成熟、无腐烂、无虫蛀、无病斑、无严重机械损伤、无霉变, 并符合 NY/T 3289 中制膏用梨的规定。	
2	封面	左上角补充 ICS、CCS 号码, 便于归类; 补充英文名称“Ningling pear syrup”, 规范化	天津科技大学	采纳。 封面已补充 ICS67.160、CCSX50/59, 并补充英文名称“Ningling pear syrup”。	
3	前言	信息补充完整, 按照 GB/T 1.1-2020。	天津科技大学	采纳。 “本文件按照 GB/T 1.1”修改为“本文件按照 GB/T 1.1-2020”。	
4	4.2 感官评价	感官要求中检验方法为同一个标准, 建议修改为: 应符合表 1 的规定, 检验方法依据 GB7101	天津商业大学	采纳。 表 1 中删除检验方法, 检验方法添加在表格上方段落, 修改为: 应符合表 1 的规定, 检验方法依据 GB7101。	
5	4.3 理化指标	理化指标中列的项目较多, 应考虑自身及相关单位检测的方便性, 建议列出主要指标。	河南多福源健康食品有限公司	未采纳。 理化指标中对总酸、果糖/葡萄糖、山梨醇、蔗糖进行限定, 以区分果葡糖浆、蔗糖、其他果汁等勾兑假冒伪劣产品, 并且检测方法均按照国标, 比较常见、成熟。	
6	2 规范性引用文件	建议“国家质量监督检验检疫总局令【2005】第 75 号《定量包装商品计	河南省食品和盐业检验技术	采纳。 规范性引用文件以及净含量及允许短缺量修改为: 国家市场监	

		量监督管理办法》”修改为“国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》”。并在“4.9 净含量及允许短缺量”中做相应修改。	研究院	督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》。	
7	4.2 感官要求	色泽描述语1项, 略显单薄。丰富色泽的描述语1-2个, 如焦糖色、棕褐色、咖啡色等	河南工业大学	采纳。 “4.2 感官要求 色泽”已修改为: 具有本品应有的焦糖色、棕褐色等。	
8	4.3 理化指标	可溶性固形物 $\geq 70^{\circ}\text{Brix}$ , 山梨糖醇 $\geq 10\text{ g}/100\text{g}$ , 有效数字与实际检测保持一致	河南科技学院	采纳。 修改有效数字, 可溶性固形物 $\geq 70.0^{\circ}\text{Brix}$ , 山梨糖醇 $\geq 10.0\text{ g}/100\text{g}$ 。	
9	5.1 组批	“按同一班次、同一生产线、统一规格的产品为一批次”修改为“按同一班次、同一生产线、同一规格的产品为一批次”	河南科技学院	采纳。 修改为: 按同一班次、同一生产线、同一规格的产品为一批次。	
10	4.1.1 酥梨鲜果	“鲜果”两字建议删除, 鲜果应新鲜, 表述不合适。	河南农业大学	采纳。 修改为: 应基本成熟或成熟、无腐烂、无虫蛀、无病斑、无严重机械损伤、无霉变, 并符合 NY/T 3289 中制膏用梨的规定。	
11	4.2 感官要求	色泽建议修改为: 具有该产品应有的焦糖色。  梨膏确定是液体? 与编制说明中的“常温下呈黏稠状流体”不一致	河南华测检测技术有限公司	采纳。  修改为: 具有本品应有的焦糖色、棕褐色等。组织状态/性状已修改为: 粘稠状流体。	

12	4.5 致病菌限量	删除 4.5 致病菌限量, GB 7101 微生物限量里面已规定致病菌应符合 GB29921, 不用再赘述。	河南华测检测技术有限公司	采纳。  已删除 4.5 致病菌限量 致病菌应符合 GB29921 的规定。
13	5.2 抽样	抽样还应强调在同一批次中随机抽取样品。	河南华测检测技术有限公司	采纳。  修改为: 从成品库内或生产线上同一批次中随机抽取样品。
14	5.3.1 出厂检验	5.3.1.2 委托检验机构建议修改为委托有资质的检验机构。	河南省产品质量监督检验院	采纳。  修改为: 委托有资质的检验机构。
15	6 标签、标志与包装	建议“标签与标志应符合 GB/T 191、GB 28050、GB 7718 的规定。”修改为“标签应符合 GB 7718、GB28050 的规定, 标志应符合 GB/T 191 的规定。”	河南省产品质量监督检验院	采纳。  修改为: 标签应符合 GB 7718、GB28050 的规定, 标志应符合 GB/T 191 的规定。
16	4.1.1 酥梨鲜果	建议增加鲜果成熟度	河南省小空山生态农业科技有限公司	采纳。  修改为“应基本成熟或成熟、无腐烂、无虫蛀、无病斑、无严重机械损伤、无霉变, 并符合 NY/T 3289 中制膏用梨的规定。”
17	3.1 宁陵梨膏	在定义中增加“去皮、去核”环节	河南省农业科学院	未采纳。  根据调查以及实际生产情况, 去皮、去核不是必须工艺, 所以定义中没有体现。

18	4. 技术要求	是否增加各加工环节的操作技术要求或参数？	河南省农业科学院	未采纳。 本文件是宁陵梨膏的产品标准，主要对产品质量技术要求、检验规则、标签等进行了规定，后续可以考虑制定宁陵梨膏加工技术规程、规范标准，对加工环节的操作技术要求或参数进行规定。
19	4.2 与 4.3	请统一表 1 和表 2 中字体大小，表格中文字（字号为 11）与全文文字字号不一致。	河南省农业科学院	采纳。 已统一字号为五号字。
20	2 规范性引用文件	规范性引用文件清单中： GB/T 27305 应放于 GB 14881 之后，NY/T 3289 放于 JJF 1070 之后，“GB/T 12456 食品中总酸的测定”改为“GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定”，“GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量”改为“GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量”	农业部果品及苗木质量监督检验测试中心	采纳。 规范性引用文件已修改如下： GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量 GB/T 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定 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 JJF 1070 定量包装商品净含量 计量检测规则 NY/T 3289 加工用梨 国家市场监督管理总局令第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》
21	3.1 农药残留限量	农药残留限量应符 GB 2763、GB2763.1 的规定。	农业部果品及苗木质	采纳。 修改为：农药残留限量应符 GB 2763、GB2763.1 的规定。并在

			量 监 督 检 验 测 试 中 心	规范性引用文件中增加 GB 2763.1 食品安全国家标准 食品中 2,4-滴丁酸钠盐等 112 种农药最大残留。	
22	5.3.1 出 厂 检 验	出厂检验项目不全，应包 括感官要求、理化指标、 菌落总数、大肠菌群、净 含量。	漯 河 职 业 技 术 学 院	采纳。 修改为：出厂检验项目包括：感 官要求、理化指标、菌落总数、 大肠菌群、净含量。	
征求意见稿共发送给了 20 个单位征求意见，其中有 14 个单位反馈了意见，标准组一一进行了回应处理。					