



410711S-2018



南阳伏牛山木瓜食品有限公司企业标准

Q/NFMS 0001S-2018

木瓜饮料

2018-03-01 发布

2018-03-01 实施

南阳伏牛山木瓜食品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由南阳伏牛山木瓜食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：付邦立。

H N

Q B

木瓜饮料

1 范围

本标准规定了木瓜饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以木瓜为原料，经清洗、榨汁，加入深井水（经粗滤、精滤、反渗透）、浓缩苹果汁、白砂糖、柠檬酸、山梨酸钾、羧甲基纤维素钠，经调配、杀菌、灌装、包装而制成的木瓜汁含量不低于10%的木瓜饮料。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 木瓜应清洁卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.5 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.6 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.7 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。

2.2 感官要求

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
性 状	液体	从样品中取出 1 瓶（杯），将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	淡黄色	
气、滋味	具有木瓜应有的气、滋味，酸甜适口，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量果肉沉淀	

2.3 理化指标

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	
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥	4.0	GB/T 12143
总酸（以柠檬酸计），g/100ml	≥	0.5	GB/T 12456
pH 值		3.5-5.5	GB/T 5750.4 或 GB 5009.237
总砷（以 As 计），mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/L	≤	0.05	GB 5009.12
山梨酸钾（以山梨酸计），g/L	≤	0.5	GB 5009.28
展青霉素，μg/kg	≤	10	GB 5009.185
锌、铁、铜总和 ^a ，mg/L	≤	20	GB 5009.14 或 GB 5009.90 或 GB 5009.13
a 仅适于于铁罐包装。			

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数（CFU/ mL）	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群（CFU/mL）	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
*霉菌（CFU/mL）	≤	10			GB 4789.15
*酵母（CFU/mL）	≤	10			GB 4789.15
沙门氏菌（/25 mL）	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌（CFU/mL）	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行； *霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。污染物指标应符合 GB 2762 的规定。农药残留应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、可溶性固形物、总酸、pH 值、净含量及允许短缺量、菌落总数测定、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

木瓜饮料是以木瓜为原料，经清洗、榨汁，加入深井水（经粗滤、精滤、反渗透）、浓缩苹果汁、白砂糖、柠檬酸、山梨酸钾、羧甲基纤维素钠，经调配、杀菌、灌装、包装而制成的木瓜汁含量不低于10%的木瓜饮料。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的规定，参照GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

H N

南阳伏牛山木瓜食品有限公司

Q B