



412168S-2018



南阳道地金木瓜生物科技股份有限公司企业标准

Q/NDJS 0005S-2018

木瓜醋饮料

2018-07-19 发布

2018-07-19 实施

南阳道地金木瓜生物科技股份有限公司 发布

前 言

本标准按GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由南阳道地金木瓜生物科技股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：熊端成。

H N

Q B

木瓜醋饮料

1 范围

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

本标准适用于以食用鲜木瓜（压榨成汁）、生活饮用水（经过滤、反渗透）为主要原料，添加白砂糖、果葡糖浆、酵母，经混合搅拌、发酵、过滤、调配、灭菌、灌装封口、包装加工而成的可直接饮用的木瓜醋饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 酵母应符合 GB/T 20886 和 GB 31639 的规定。

2.1.4 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。

2.1.5 食用鲜木瓜应清洁卫生、无腐烂、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 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	检验方法
色泽	琥珀色	从样品中取出一瓶，将本品倒入一烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
气、滋味	甜酸适口，无异味	
性状	液体	
杂质	无正常视力可见异物	

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	检验方法
pH 值	3.0~6.0	GB 5009.237
总酸（以乙酸计），g/100mL	≥ 0.1	GB/T 12456
可溶性固形物含量(20℃折光计法),%	≥ 0.2	GB/T 12143

铅（以 Pb 计），mg/L	≤	0.3	GB 5009.12
砷（以 As 计），mg/L	≤	0.2	GB 5009.11

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，（/25mL）	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

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行；
*霉菌和酵母的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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产过程中的卫生要求

应符合 GB14881、GB 12695 的规定。

2.7 其他卫生要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量及允许短缺量、菌落总数、pH值、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

木瓜醋饮料是以食用鲜木瓜（压榨成汁）、生活饮用水（经过滤、反渗透）为主要原料，添加白砂糖、果葡糖浆、酵母，经混合搅拌、发酵、过滤、调配、灭菌、灌装封口、包装加工而成的可直接饮用的木瓜醋饮料。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》的有关规定，参照 GB 7101 《食品安全国家标准 饮料》、GB/T 10789 《饮料通则》制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了木瓜醋饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。
本标准中霉菌和酵母的指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

H N

南阳道地金木瓜生物科技股份有限公司

Q B