



412169S-2018



南阳道地金木瓜生物科技股份有限公司企业标准

Q/NDJS 0003S-2018

木瓜发酵酒

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

企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

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

木瓜发酵酒

1 范围

本标准规定了木瓜发酵酒的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以新鲜木瓜为主要原料，经分选、清洗、破碎、压榨、添加白砂糖、果葡糖浆及酵母，经发酵、陈酿、调配、过滤、杀菌、灌装、包装工艺加工而成的木瓜发酵酒。

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	试验方法
性状	澄清透明液体	取 50mL 倒入洁净烧杯中，在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。
色泽	具有该产品固有的颜色，清亮透明，允许有少量聚集物（使用软木塞封口时允许有 3 个以下不大于 1mm 的软木渣）	
气味	具有木瓜的独特香味，味醇正，酸甜适中口，余味悠长，无异味	
滋味	醇和、舒顺协调，酒体完整	
杂质	清亮透明，允许瓶（坛）底有微量聚集物，无肉眼可见外来杂质	

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
酒精度（20℃），%vol	4.0±1、7.0±1、10.0±1、 13.0±1、16.0±1	GB 5009.225
铅 ^a （以Pb计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.12

备注：a) 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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	
菌落总数, CFU/mL ≤	50			GB 4789.2
大肠菌群, MPN/mL ≤	0.03			GB 4789.3 MPN 计数法
沙门氏菌	5	0	0/25mL	GB/T 4789.25
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25mL	GB/T 4789.25

注：样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。

2.5 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，净含量及允许短缺量应按 JJF 1070 规定的方法检验。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12696 的规定。

2.7 其它卫生要求

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、酒精度、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以新鲜木瓜为主要原料，经分选、清洗、破碎、压榨、添加白砂糖、果葡糖浆及酵母，经发酵、陈酿、调配、过滤、杀菌、灌装、包装等工艺加工而成的木瓜发酵酒。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 2758 《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》，特制定本企业标准，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 中的规定。

南阳道地金木瓜生物科技股份有限公司

H N

Q B