

Q/PXY

海南省食品安全企业标准

Q/PXY 0005S—2021

代替 Q/PXY 0005S—2019

木瓜粉固体饮料

海南省食品安全企业标准
备案专用章
备案号: 460098S-2021
有效期: 2021年4月6日
至 2024年4月5日

2021-03-01 发布

2021-04-10 实施

海南品香园食品有限公司 发布

前 言

本标准代替 Q/PXY 0005S—2019 《木瓜粉固体饮料》。

本标准与 Q/PXY 0005S—2019 相比，主要变化如下：

——产品保质期由 12 个月更改为 18 月。

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准由海南品香园食品有限公司提出。

本标准由海南品香园食品有限公司起草。

本标准主要起草人：林和伟、莫齐燕、吴达开。

本标准所代替的版本发布情况为：

——Q/PXY 0005S—2019。

木瓜粉固体饮料

1 范围

本标准规定了木瓜粉固体饮料的产品分类、技术要求、生产加工过程卫生要求、检验规则以及标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以木瓜粉、白砂糖、植脂末、麦芽糊精等为主要原料，经配料、混合、包装等生产工艺制成的木瓜粉固体饮料的生产控制、检验、贮运等环节。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
 - GB/T 317 白砂糖
 - GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
 - GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
 - GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
 - GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
 - GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
 - GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
 - GB/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
 - GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
 - GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
 - GB 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定
 - GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
 - GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 - GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 - GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
 - GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
 - GB/T 20884 麦芽糊精
 - GB/T 29602 固体饮料
 - JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 - QB/T 4791 植脂末
- 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》

3 产品分类

3.1 原磨木瓜粉固体饮料

以木瓜粉、白砂糖、植脂末为主要原料，经配料、混合、包装等生产工艺制成的木瓜粉固体饮料。

3.2 营养木瓜粉固体饮料

以喷雾干燥木瓜粉、白砂糖、植脂末为主要原料，经配料、混合、包装等生产工艺制成的木瓜粉固体饮料。

3.3 木瓜佳人(木瓜粉) 固体饮料

以冻干木瓜粉、白砂糖、植脂末为主要原料，经配料、混合、包装等生产工艺制成的木瓜粉固体饮料。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
 4.1.2 植脂末：应符合 QB/T 4791 的要求。
 4.1.3 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的要求。
 4.1.4 木瓜粉：应符合 GB/T 29602 的要求。

4.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	乳黄色或橘黄色与白色相间色、色泽均匀一致	取适量试样置于白色搪瓷皿中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
性 状	疏松的粉状或颗粒状固体、允许有少量结团。冲溶后呈均匀混悬液	
滋味与气味	具有木瓜果肉的香气，滋味和粗纤维颗粒且兼有淡乳香味，无异味	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

4.3 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
水分, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 0.5	GB 5009.5
总糖(以蔗糖计), g/100g	≤ 80.0	GB 5009.8
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12

4.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁵	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3中的平板计数法
霉菌，CFU/g ≤	50				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法

注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 及 GB/T 4789.21 执行。

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070的规定的的方法进行测定。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 12695的要求。

6 检验规则

6.1 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

6.2 抽样

每批产品按包装件数的1%随机抽样，不足1千件者按1千件计。抽样量不得少于12个最小独立包装。每批产品抽样数量不少于2kg，抽样数量的1/4用于感官检查和理化指标检验，1/2用于微生物指标检验，1/4用于留样，另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

6.3 出厂检验

产品出厂须经公司检验部门逐批检验，检验合格后并签发合格证（章）方可出厂。出厂检验项目包括感官要求、净含量、水分、蛋白质、总糖、菌落总数、大肠菌群。

6.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- 产品正式投入生产时；
- 正式生产后，如原料、工艺有较大变化或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时；
- 长期停产6个月以上，恢复生产时；
- 食品安全监管部门提出进行型式检验的要求时。

6.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时,判该批产品为合格品。微生物指标不符合本标准要求时,判该批产品为不合格品,不得复检。除微生物指标外,其它项目检验结果不符合本标准要求时,可以在原批次产品中双倍抽样复检一次,判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准,则判该批产品为不合格品。

7 标签、标志、包装、运输和贮存

7.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050的规定。包装储运图示标志应符合GB/T 191的要求。

7.2 包装

产品包装材料应符合GB 9683要求,运输用纸箱应符合GB/T 6543的要求。

7.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染;运输时应防雨、防潮、防曝晒;装卸时轻放轻卸,不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

7.4 贮存

产品应储存于阴凉、干燥、通风的仓库内;仓库周围应无异气污染;不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

8 保质期

在符合本标准规定的条件下,产品保质期为18个月。