

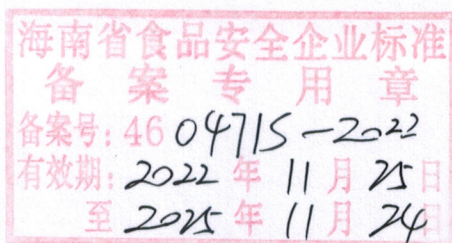
Q/HNCG

海南省食品安全企业标准

Q/HNCG 0015S—2022

代替 Q/HNCG 0015S—2019

木瓜粉



2022-11-01 发布

2022-11-30 实施

海南春光食品有限公司

发布

前 言

本标准按照《中华人民共和国食品安全法》和GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准代替Q/HNCG 0015S—2019《木瓜粉》。

本标准与Q/HNCG 0015S—2019相比，主要变化如下：

——微生物指标按GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》进行了修订。

本标准由海南春光食品有限公司提出。

本标准由海南春光食品有限公司起草。

本标准主要起草人：黄春风、王晓宁、陈立。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/HNCG 0015S—2019。

木瓜粉

1 范围

本标准规定了木瓜粉的产品分类、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原汁等原料制成的木瓜浆粉为原料，添加或不添加白砂糖、植脂末、椰浆粉等原料经配料、混合搅拌、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 食品卫生微生物学检验 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 4789.15 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

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/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 29602 固体饮料

QB/T 4791 植脂末

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

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 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 木瓜浆粉：木瓜去皮、去籽，取肉经过粉碎、压榨而成的木瓜浆为主要原料，添加或不添加其他辅料，通过喷雾干燥技术（配制、均质、胶体磨、干燥、喷粉）等工艺制得的粉状产品，应符合 GB/T 29602 的要求。

3.1.2 白砂糖：应符合 GB 317 的要求。

3.1.3 椰子原汁粉：椰子取肉经过粉碎、压榨而成的椰子原汁为原料，添加或不添加其他辅料，通过喷雾干燥技术（配制、均质、胶体磨、干燥、喷粉）等工艺制得的粉状产品，应符合 GB/T 29602 的要求。

3.1.4 植脂末：应符合 QB/T4791 的要求。

3.2 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	呈淡乳黄色，冲溶后呈均匀混悬液	取5g左右的被测样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和外观形态，按标签标示的冲调方法制备样品，倒入无色透明的容器中，在自然光下观察色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无外来异物
滋味与气味	具有木瓜特有的香味和气味，无刺激、焦糊、酸败及其它异味	
状 态	粉末状，细度均匀，无正常视力可见的外来杂质	

3.3 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	≤ 4.0	GB 5009.3
总糖（以葡萄糖计），g/100g	≤ 60.0	GB 5009.8
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

3.4 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 ³	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌，CFU/g ≤	50				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 及 GB/T 4789.21 执行。					

3.5 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 规定的方法进行测定。

4 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12695 的要求。

5 检验规则

5.1 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规格产品为一组批。

5.2 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。每批产品抽样数量不少于 10 个独立包装（总量不少于 1kg），3 个包装样品用于感官检查、理化指标检验，5 个包装样品用于微生物指标检验，2 个包装样品用于留样，另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

5.3 出厂检验

产品出厂前，应由检验部门按本标准逐批进行检验合格后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.4 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。

5.5 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。

6 标签、标志、包装、运输、贮存

6.1 标签、标志

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。

6.2 包装

产品采用的包装材料应符合 GB 4806.7 的规定。外包装箱用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。

6.3 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。

6.4 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。产品堆放时必须有垫板，与地面距离为10cm以上，与墙壁距离为20cm以上。

7 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为24个月。
