

Q/HNDC

海南省食品安全企业标准

Q/HNDC 0014S—2025

代替 Q/HNDC 0014S—2022

木瓜浆



2025 - 05 - 20 发布

2025 - 06 - 20 实施

海南达川食品有限公司发布

前 言

本标准按照《中华人民共和国食品安全法》和GB/T 1.1—2020《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/HNDC 0014S—2022《木瓜浆》。

本标准与Q/HNDC 0014S—2022相比，主要变化如下：

——修订了规范性引用文件的部分内容；

——修订了“标志、包装、运输、贮存”中的部分内容。

本附录 A 为规范性附录。

本标准由海南达川食品有限公司提出。

本标准由海南达川食品有限公司起草。

本标准主要起草人：郑定成、杨玉秀、薛成女。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/HNDC 0014S—2010、Q/HNDC 0014S—2013、Q/HNDC 0014S—2016、Q/HNDC 0014S—2019、Q/HNDC 0014S—2022。

木瓜浆

1 范围

本标准规定了木瓜浆的技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以木瓜为原料，添加或不添加白砂糖，经挑选、清洗、去皮、去籽、破碎、胶体磨、打浆、过滤、真空脱气、杀菌、灌装、包装等生产工艺制成的木瓜浆的生产控制、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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 2763.1 食品安全国家标准 食品中 2,4-滴丁酸钠盐等 112 种农药最大残留限量
- 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 霉菌和酵母菌计数
- GB 4789.25 食品安全国家标准 食品微生物学检验 酒类、饮料、冷冻饮品采样和检样处理
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- 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/T 12143 饮料通用分析方法
- GB 12456 食品中总酸的测定
- GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
- GB/T 13251 包装 钢桶封闭器
- GB/T 18454 液体食品无菌包装用复合袋
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 31121 果蔬汁类及其饮料
- NY/T 691 番木瓜
- NY/T 750 绿色食品 热带、亚热带水果

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家市场监督管理总局令第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》
国家市场监督管理总局令第 100 号《食品标识监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 木瓜：应符合 NY/T 691 或 NY/T 750 的要求。
3.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
3.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 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	呈橙黄色至桔红色	取一定量混合均匀的被测样品于 50mL 无色透明的烧杯中，在自然光下观察色泽、性状及杂质；充分搅拌，鉴别气味；用温开水漱口，品尝其滋味
滋味与气味	具有木瓜固有的香气与滋味，无异味	
形 状	均匀浓稠浆体	
杂 质	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
可溶性固形物（20℃，折光计），°Brix $\geq$	10.0	GB/T 12143
总酸（以柠檬酸计），g/100g $\leq$	0.50	GB 12456
pH 值 $\leq$	4.5	GB/T 10468
固形物（3000r/min×10min），g/100g $\geq$	40.0	按附录 A 规定的方法
铅（以 Pb 计），mg/kg $\leq$	0.04	GB 5009.12
注：农药残留限量应符合 GB 2763 和 GB 2763.1 的规定。		

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/25mL 或 25g 表示表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/mL 或 g	5	2	100	1000	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/mL 或 g	5	2	1	3	GB 4789.3（平板法）

表 3 微生物限量（续表）

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	
霉菌，CFU/mL 或 g ≤	20				GB 4789. 15
酵母菌，CFU/mL 或 g ≤	20				GB 4789. 15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌，CFU/mL 或 g	5	1	100	1000	GB 4789. 10 （第二法）
注：样品的处理及采集按 GB 4789. 1 和 GB 4789. 25 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中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

每批产品取样3次，分别在第1桶/箱、中间桶/箱、最后1桶/箱灌装完后取样，产品抽样数量不少于10个独立包装（总量不少于2kg），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，须经本企业质量检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格后签发质量证明书方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、可溶性固形物、总酸、pH值、固形物、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母菌。

5.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每年至少进行一次，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。

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 主要原辅料来源有较大改变或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时；
- d) 长期停产 6 个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

5.5 判断规则

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

产品标签应符合GB 7718、GB 28050和《食品标识监督管理办法》的规定。运输包装的储运标志应符合GB/T 191的要求。

6.2 包装

产品包装用液体食品无菌包装用复合袋应符合GB/T 18454的要求,产品销售包装应符合GB 23350的要求。外包装材料为钢桶或纸箱,钢桶应符合GB/T 13251的要求,纸箱应符合GB/T 6543的要求。产品规格为200kg/桶或25kg/箱或根据客户要求定量包装,桶身或纸箱外表清洁干净;标签清晰整洁、端正;桶盖、纸箱封口必须完好,不松懈、无泄露、无胀包等现象存在。

6.3 运输

常温运输。运输工具必须清洁卫生、干燥,严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发性或有异味的物品混装混运,必须轻装轻卸,防止污染,并有防雨防晒设施,堆放平稳,严禁摔撞。

6.4 贮存

产品应贮存于阴凉、通风、干燥、防鼠、防虫的仓库内,地面有防潮设施,贮存温度为0~15℃,产品离地面高度不少于5cm,离墙距离不少于30cm,仓库环境保持清洁,不得与有毒、有污染的物品或有异味物品混存。

7 保质期

在符合本标准规定的条件下,产品在0~15℃贮存时保质期为18个月。

附录 A
(规范性附录)
固形物测定方法

A.1 仪器

A.1.1 水平离心机：转速不低于3000r/min。

A.1.2 离心管：10~15mL，精度±0.1mL。

A.2 分析步骤

A.2.1 称量两根离心管的重量，标记为M₀和M₁。

A.2.2 将木瓜浆搅拌均匀后，各量取10g置于已称量的两根离心管中，分别称量浆和离心管的重量，标记为M₂和M₃。

A.2.3 将装有试样的两根离心管放入离心机的对角，调整离心机的转速为3000r/min，离心试样10min。

A.2.4 取出离心管，快速倒去上清液，并分别称量两根离心管的重量，标记为M₄和M₅。

A.3 结果计算

$$X_1 = \frac{M_2 - M_0}{M_2 - M_0} \times 100 \qquad X_2 = \frac{M_3 - M_1}{M_3 - M_1} \times 100 \qquad P = \frac{X_1 + X_2}{2}$$

式中：

- X₁——木瓜浆试样1中的固形物，单位为质量百分数（%）；
- X₂——木瓜浆试样2中的固形物，单位为质量百分数（%）；
- P ——木瓜浆两个试样固形物的平均值，单位为质量百分数（%）；
- M₀——第一根离心管的重量，单位为克（g）；
- M₁——第二根离心管的重量，单位为克（g）；
- M₂——第一根离心管加试样1的重量，单位为克（g）；
- M₃——第二根离心管加试样2的重量，单位为克（g）；
- M₄——第一根离心管和倒去上清液后试样1的重量，单位为克（g）；
- M₅——第二根离心管和倒去上清液后试样2的重量，单位为克（g）。