



412511S-2022



南阳道地金木瓜生物科技股份有限公司企业标准

Q/NDJS 0006S-2022

# 木瓜果醋饮料

2022-09-09 发布

2022-09-09 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

# 木瓜果醋饮料

## 1 范围

本标准规定了木瓜果醋饮料的要求、检验方法、检验规则等要求。

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、发酵制成果醋，添加浓缩木瓜汁、白砂糖、蜂蜜、食品添加剂（甜蜜素、焦糖色、山梨酸钾、木瓜香精）过滤、调配、灭菌、灌装封口、包装而成的可直接饮用的木瓜果醋饮料。

## 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 20886.1 和 GB 31639 的规定。

2.1.4 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 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。

2.1.6 浓缩木瓜汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.7 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.8 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.9 木瓜香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.10 焦糖色（普通法）应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.11 甜蜜素应符合 GB 1886.37 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	≥	0.5	GB 12456
可溶性固形物 (20℃折光计法), %	≥	0.2	GB/T 12143
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.03	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
山梨酸钾 <sup>a</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.28

## 2.4 微生物限量

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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	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

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 的规定。

## 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要求、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

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、发酵制成果醋，添加浓缩木瓜汁、白砂糖、蜂蜜、食品添加剂（甜蜜素、焦糖色、山梨酸钾、木瓜香精）过滤、调配、灭菌、灌装封口、包装而成的可直接饮用的木瓜果醋饮料。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。

本标准中霉菌和酵母的指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

南阳道地金木瓜生物科技股份有限公司