

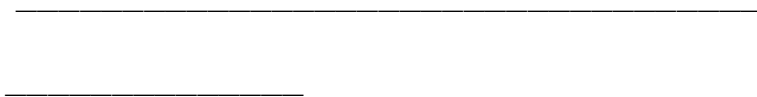


412372S-2026



河南中坤农业科技有限公司企业标准

Q/HZN 0011S-2026



腌渍木瓜

2026-08-14 发布

2026-08-14 实施

河南中坤农业科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南中坤农业科技有限公司提出。

本标准起草单位：

- 1.河南中坤农业科技有限公司/河南省传统蔬菜深加工工程技术研究中心
2. 河南汇鲜农业科技有限公司
- 3.驻马店市农业科学院 农产品加工研究所/河南省芽类加工工程技术研究中心/
驻马店市五谷芽苗菜生产与加工重点实验室/驻马店市谷类综合加工工程技术研究中心
- 4.正阳县花生研究所

本标准起草人：冯利^{1,2}，马红珍³，许海涛³，王彦彬⁴，冯艺^{1,2}，夏阳^{1,2}，郭海斌³，王月³

腌渍木瓜

1 范围

本标准规定了腌渍木瓜的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜青木瓜或青木瓜咸胚或干制青木瓜为主要原料，经浸泡或不浸泡、清洗，经糖渍（加入白砂糖）或盐渍（加入食用盐），再添加食用盐、甜面酱、豆瓣酱、豆豉、酱油、冰糖、辣椒、白砂糖、虾油、蚝油、酒糟、料酒、白酒、食用植物油、香辛料中的一种或几种，添加或不添加柠檬酸、冰醋酸、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、乳酸、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、食品用香精中的一种或几种，经调味、内包装、杀菌或不杀菌、包装加工而成的即食腌渍木瓜。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 新鲜青木瓜、辣椒应新鲜、无污染、无腐烂，并符合GB 2762和 GB 2763的规定。
- 2.1.2 青木瓜咸胚应符合SB/T 10439的规定。
- 2.1.3 干制青木瓜应清洁、无污染、无虫害、无霉变，并符合GB 2762、GB 2763的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721 的规定。
- 2.1.5 甜面酱、豆瓣酱应符合GB 2718的规定。
- 2.1.6 豆豉应符合GB/T 42464的规定。
- 2.1.7 酱油应符合GB 2717的规定。
- 2.1.8 冰糖应符合 GB/T 35883 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.10 虾油应符合GB10133的规定。
- 2.1.11 蚝油应符合GB/T 21999和GB 10133的规定。
- 2.1.12 酒糟应符合GB 2758的规定。
- 2.1.13 料酒应符合SB/T 10416的规定。
- 2.1.14 白酒应符合GB/T 48009的规定。
- 2.1.15 食用植物油应符合GB 2716的规定。
- 2.1.16 香辛料（罂粟除外）应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.17 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.18 冰醋酸应符合GB 1886.10的规定
- 2.1.19 苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。
- 2.1.20 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。

- 2.1.21 脱氢乙酸钠应符合GB 25547的规定。
- 2.1.22 乙二胺四乙酸二钠应符合GB 1886.100的规定。
- 2.1.23 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.24 食品用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.25 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合GB 1886.37的规定。
- 2.1.26 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合GB 25540的规定。
- 2.1.27 三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。
- 2.1.28 乳酸应符合GB 1886.173的规定。
- 2.1.29 异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.30 辣椒红应符合GB 1886.34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
容器	密封完好，无泄漏，无胀罐(袋)， 金属容器外表无锈蚀，内壁涂料无脱落	取适量样品，检查容器，将样品放入洁净白瓷盘内，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，按照食用方法品其滋味
性状	具有产品应有的性状，无霉斑白膜，无霉变	
色泽	具有产品应有的色泽，无异常色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气味和滋味，味甜，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

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
水分，%	≤ 85	GB 5009.3
食用盐（以NaCl计），%	≤ 10	GB 5009.44
总酸（以乳酸计）， g/100g	≤ 2.0	GB 12456
*铅（以Pb计）， mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计）， mg/kg	≤ 20.0	GB 5009.33
°苯甲酸钠（以苯甲酸计）， g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
°山梨酸钾（以山梨酸计）， g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
°脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计）， g/kg	≤ 0.3	GB 5009.121

^a 环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.278
^a 乙酰磺胺酸钾，g/kg	≤	0.3	GB 5009.140
^a 三氯蔗糖，g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
^a 乙二胺四乙酸二钠，g/kg	≤	0.25	GB 5009.278
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
^a 适用于采用镀锡薄钢板容器包装的产品。			
同一功能且具有数值型最大使用量的（防腐剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。			

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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ³	GB 4789.3
沙门氏菌，CFU/g	5	0	0	—	GB 4789.4
金色葡萄球菌，CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
注： ^a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、亚硝酸盐、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青木瓜或青木瓜咸胚或干制青木瓜为主要原料，经浸泡或不浸泡、清洗，经糖渍（加入白砂糖）或盐渍（加入食用盐），再添加食用盐、甜面酱、豆瓣酱、豆豉、酱油、冰糖、辣椒、白砂糖、虾油、蚝油、酒糟、料酒、白酒、食用植物油、香辛料中的几种，添加或不添加柠檬酸、冰醋酸、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、乳酸、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、食品用香精中的一种或几种，经调味、内包装、杀菌或不杀菌、包装加工而成的即食腌渍木瓜。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 2714《食品国家安全标准 酱腌菜》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本产品GB 2760中的类别为04.02.03.03腌渍的蔬菜。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南中坤农业科技有限公司