鄂尔多斯市脆翠帮食品有限责任公司木瓜的企业执行标准

一、范围

本标准规定了木瓜的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。本标准适用于本企业生产和销售的鲜木瓜及木瓜制品。

二、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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

- 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 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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

- GB/T 8855 新鲜水果和蔬菜 取样方法

- NY/T 493 芒果

- NY/T 1430 农产品产地编码规则

三、术语和定义

1. 鲜木瓜：指从木瓜树上采摘后，未经加工处理，保持其天然状态的木瓜果实。

2. 木瓜制品：以木瓜为主要原料，经过加工制成的产品，如木瓜干、木瓜丝、木瓜汁、木瓜酱等。

四、要求

1. 原料要求

- 鲜木瓜应新鲜、无病虫害、无机械损伤，果实成熟度适中，具有该品种应有的色泽、风味和质地。

- 原料木瓜应符合GB 2762和GB 2763及相关食品安全标准的要求。

2. 感官要求

- 鲜木瓜

- 外观：果实形状端正，大小均匀，表皮光滑，色泽鲜艳，无明显的病虫害斑和机械损伤。

- 质地：果肉质地坚实，富有弹性，果心无空洞。

- 气味和滋味：具有木瓜特有的香气，滋味酸甜可口，无异味。

- 木瓜制品

- 外观：应具有该产品应有的色泽、形态，无杂质，无霉变。

- 质地：符合相应产品的质地特征，如木瓜干应质地干燥，无粘连；木瓜汁应质地均匀，无沉淀。

- 气味和滋味：具有木瓜制品应有的香气和滋味，无异味。

3. 理化指标

- 鲜木瓜

- 可溶性固形物（以折光计）：10%-20%。

- 总酸（以柠檬酸计）：0.1% - 0.9%。

- 维生素C含量：40-100mg/100g。

- 硬度（以牛顿计）：1 – 3/N。

- 木瓜制品

- 根据不同产品类型制定相应的理化指标，如木瓜干的水分含量15%-20%，木瓜汁的可溶性固形物含量（以折光计）为40% - 65%等。

4. 安全卫生指标

- 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。

- 微生物指标应符合表1的规定。

表1 微生物指标

项目 指标

菌落总数，CFU/g ≤103-104/g

大肠菌群，MPN/100g ≤29

霉菌和酵母菌，CFU/g ≤10-102

致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌） 不得检出

5. 净含量及允许短缺量

- 应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

五、试验方法

1. 感官检验

- 在自然光线下，用目视、鼻嗅、口尝的方法进行检验。

2. 理化指标测定

- 可溶性固形物：按NY/T 493规定的方法测定。

- 总酸：按GB/T 12456规定的方法测定。

- 维生素C含量：按GB 5009.8规定的方法测定。

- 硬度：用果实硬度计测定。

- 水分含量（木瓜干）：按GB 5009.3规定的方法测定。

- 可溶性固形物含量（木瓜汁）：按NY/T 493规定的方法测定。

3. 安全卫生指标测定

- 污染物限量：按GB 5009.11、GB 5009.12、GB 5009.15、GB 5009.17等规定的方法测定。

- 农药残留限量：按GB 23200系列标准规定的方法测定。

- 微生物指标：按GB 4789.1、GB 4789.2、GB 4789.3、GB 4789.4、GB 4789.10规定的方法测定。

4. 净含量测定

- 按JJF 1070规定的方法测定。

六、检验规则

1. 组批

- 同一品种、同一产地、同一等级、同一批采收的木瓜或同一批生产的木瓜制品为一批。

2. 抽样

- 按照GB/T 8855规定的方法进行抽样。

- 鲜木瓜每批抽样数量不少于20个，木瓜制品每批抽样数量不少于1袋（瓶、盒等）。

3. 检验分类

- 分为出厂检验和型式检验。

- 出厂检验：每批产品出厂前应进行出厂检验，检验项目包括感官要求、净含量、理化指标中的可溶性固形物、总酸（鲜木瓜）或相应产品的关键理化指标（木瓜制品）、微生物指标中的菌落总数和大肠菌群。

- 型式检验：正常生产时每年进行一次型式检验，型式检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- 新产品投产前；

- 原料、工艺有较大变化时；

- 停产半年以上恢复生产时；

- 国家质量监督机构提出要求时。

4. 判定规则

- 检验结果全部符合本标准要求时，判该批产品为合格产品。

- 若有一项指标不符合本标准要求，可加倍抽样复检。复检后仍不符合本标准要求，则判该批产品为不合格产品。

- 微生物指标如有一项不符合本标准要求，则判该批产品为不合格产品，不得复检。

七、标志、包装、运输和贮存

1. 标志

- 产品包装上应标明产品名称、生产企业名称、地址、联系方式、产地、生产日期、保质期、产品标准号、净含量、贮存条件等内容。

- 标志应清晰、牢固，不易脱落。

2. 包装

- 鲜木瓜采用塑料薄膜袋或纸箱包装，包装材料应符合食品卫生要求。

- 木瓜制品的包装应符合相应产品的包装要求，包装材料应具有防潮、防氧化、防异味等功能。

- 包装应牢固，无破损，便于运输和贮存。

3. 运输

- 运输工具应清洁、卫生，无异味，不得与有毒、有害物品混装混运。

- 运输过程中应避免剧烈震动、挤压和日晒雨淋，保持温度适宜。

- 鲜木瓜运输温度宜控制在10℃ - 35℃。

4. 贮存

- 鲜木瓜应贮存在通风、阴凉、干燥的库房内，温度宜控制在10℃ - 35℃，相对湿度宜控制在20% - 40%。

- 木瓜制品应贮存在干燥、通风、清洁的库房内，按照产品说明书规定的贮存条件贮存。

- 产品应离墙离地存放，不得与有毒、有害、有异味的物品混存。

八、保质期

1. 鲜木瓜：在规定的贮存条件下，保质期为[7]天。

2. 木瓜制品：根据不同产品类型确定保质期，如木瓜干保质期为[36]个月，木瓜汁保质期为[180]天等，具体在产品标签上注明。

以上企业标准仅供参考，企业可根据实际情况进行调整和完善，确保标准符合国家法律法规和相关标准要求，同时满足企业生产和市场需求。在制定和实施过程中，应不断关注行业发展动态和技术进步，适时对标准进行修订。