

Q/YZJ

临沧云州集食品有限公司企业标准

Q/YZJ 0001S—2020

干制酸木瓜

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 5309 0014 S- 2020

备案日期: 2020年 5 月 15 日

云南
备案
备案

2020-05-15 发布

2020-05-08 实施

临沧云州集食品有限公司 发布

前 言

临沧云州集食品有限公司生产的干制酸木瓜是以白花木瓜或红花木瓜为原料，经分拣、清洗、切片、干制、包装、杀菌等工序加工制成。

本公司生产的干制酸木瓜依据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》和相关国家标准、行业标准和地方标准的规定，结合产品实际情况，特制订本企业产品标准，作为组织生产、检验和销售的依据。

本标准的安全性指标按照 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》的规定制定，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由临沧云州集食品有限公司提出。

本标准由临沧云州集食品有限公司起草并解释。

本标准主要起草人：潘红斌、张新沅。

干制酸木瓜

1 范围

本标准规定了干制酸木瓜的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以白花木瓜或红花木瓜为原料，经分拣、清洗、切片、干制、包装、杀菌等工序加工制成的干制酸木瓜。

2 规范性引用文件

本标准所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。

省食品安全企业标
号: 5309 S-
期: 年 月

3 技术要求

3.1 原料及辅料要求

3.1.1 酸木瓜：应新鲜成熟、果形完好、无腐烂、无虫蛀、无霉变。

3.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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	具有本品应有的色泽，色泽均匀。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，自然光线下目测、鼻嗅、口尝。
气味和滋味	具有本品特有的香气；香味纯正，具有本品应有的滋味，无异味。	
形态	呈片状或条状，大小基本均匀。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

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，100g	≤ 14.0	GB 5009.3
总灰分，g/100g	≤ 15.0	GB 5009.4

28

3.4 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。严于食品安全国家标准的指标应符合表 3 规定。

表 3 污染物限量指标

项 目	指 标	检验方法
铅（以Pb计），mg/L	≤ 0.8	GB 5009.12

3.5 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

3.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按 JJF 1070 规定的方法检验。

3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 蔬菜类的规定。

3.8 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一品种原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

4.2 抽样

从每批次产品中随机抽取样品，抽样基数不少于 100 个最小包装，总量不低于 20 kg，抽取样品数量不少于 12 个最小包装，且总量不低于 1 kg。样品平均分为两份，一份检验，一份留样。

4.3 出厂检验

产品出厂前须经本公司的质量检验部门检验合格签发合格证后方可出厂。出厂检验项目为：标签标识、感官指标、水分、净含量。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，其项目为本标准技术要求规定的全部项目，有下列情况之一者，应进行型式检验：

- a) 当原料、配方、生产工艺、生产设备发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出本公司检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

该产品检验项目中全部检验合格,判定该产品为合格产品。若检验项目中有一项指标不符合本标准,允许用留样进行复检,以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.1.2 销售包装的食品标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.2 包装

5.2.1 包装材料和容器应符合相关食品安全标准及有关规定。产品应封装严密、无渗漏,包装牢固。

5.2.2 运输包装必须用合格的瓦楞纸箱,箱内应有防震、防撞的间隔材料,封装、捆扎牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒、严防火种,装卸时应轻搬、轻放,避免强烈震荡。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易挥发、易污染的货物混装混运。

5.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、通风、干燥、有防潮、防蝇、防鼠设施的食品仓库内。堆放时应离地、离墙 10 cm~20 cm 分类摆放,不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮,产品垒叠高度不得超过 8 层,贮存温度应保持在 1℃~25℃。

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

临沧云州集食品有限公司

备案单位（盖章）

2020年4月6日



潘红斌

潘红斌

备案单位主要负责人（签字）

2020年4月6日