

团 体 标 准

T/XXX XXXX—XXXX

益生菌发酵木瓜制品

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

南宁市食品药品安全管理服务协会

发 布

前 言

本文件按照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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。本文件由广西职业技术学院提出。

本文件由南宁市食品药品安全管理服务协会归口。

本文件起草单位：广西农垦明阳农场有限公司、广西职业技术学院、广电计量检测（南宁）有限公司、广西农垦明阳酱菜厂、广西垦红农业科技有限公司、广西农业职业技术大学、广西安全职业技术学院、南宁职业技术大学、广西工业职业技术学院

本文件主要起草人：张怀强、苏萍、范兴、李锦杰、雷雨欣、钟章涛、潘宏毅、苏富君、何青凤、梁晓琳、米玲仁、莫迎、唐艳琼、李河、任民红、卢燕燕、廖炳权、黄虹

益生菌发酵木瓜制品

1 范围

文件本文件规定了益生菌发酵木瓜制品的要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本本文件适用以木瓜干丝、木瓜干丁为主要原料，原料经预处理、筛选、修整、搅拌[加入食品加工用乳酸菌、食用盐(或不添加)]、密封发酵、添加或不添加食品添加剂、包装、杀菌(或不杀菌)等工艺加工制成的益生菌发酵木瓜制品。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2714 食品安全国家标准酱腌菜
- GB 2721 食品安全国家标准食用盐
- GB 2760 食品安全国家标准食品添加剂使用标准
- 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 4789.3 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 4789.35 食品安全国家标准食品微生物学检验乳酸菌检验
- GB 5009.12 食品安全国家标准食品中铅的测定
- GB 5009.33 食品安全国家标准食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准预包装食品标签通则
- GB 12456 食品安全国家标准食品中总酸的测定
- GB 14881 食品安全国家标准食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准预包装食品营养标签通则
- QB/T 4575 食品加工用乳酸菌
- JJF 1070 量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局[2023]第70号令 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 木瓜干丝、木瓜干丁应无变质，无变味和杂物，产品生产企业应有相应产品有效的食品生产资质，污染物限量应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 4.1.2 食品加工用乳酸菌应符合《可用于食品的菌种名单》和 QB/T 4575 的规定。
- 4.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 、GB 2721 的规定。
- 4.1.4 加工用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.5 食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。
- 4.1.6 所有原辅料还应符合国家标准和相关规定。

4.2 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
色泽	具有该产品应有的色泽
组织形态	具有该产品应有的形态，无霉变。
滋味、气味	具有该产品应有的气味和滋味，无异味，无异嗅。
状态	无正常视力可见外来杂质。

4.3 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
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.4
食盐/(g/100g)	≤ 5.0
亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计)/(mg/kg)	≤ 15
其他污染物限量	符合 GB 2762 的规定

4.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表 3 微生物指标

项目	采集方案及限量			
	n	c	m	M
乳酸菌/(CFU/g)	≥1×10 ³			
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	1000
沙门氏菌/25g	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1000
注1：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为可接受水平的限量值；M为最高安全限量值。				
注2：乳酸菌适用于未杀菌产品。				

4.5 食品添加剂要求

- 4.5.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。
- 4.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.6 其他要求

- 4.6.1 污染物限量：应符合 GB 2762 的规定。
- 4.6.2 真菌毒素限量：应符合 GB 2761 的规定。
- 4.6.3 农药残留限量：应符合 GB 2763 的规定。

4.7 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局令[2023]第70号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求符合 GB 14881 的规定。

6 检验方法

6.1 感官

取样品适量置于白色瓷盘中，在自然光线下用正常视力观测其色泽、组织形态；嗅其气味，用温开水漱口后品尝其滋味。

6.2 理化指标

6.2.1 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

6.2.2 亚硝酸盐

按GB 5009.33规定的方法测定。

6.2.3 食盐

按GB 5009.44规定的方法测定。

6.2.4 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

6.3 微生物指标

6.3.1 乳酸菌

按GB 4789.35规定的方法测定，样品的采样和处理按GB 4789.1执行。

6.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3平板计数法规定的方法测定，样品采样和处理按GB 4789.1执行。

6.3.3 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法测定，样品采样和处理按GB 4789.1执行。

6.3.4 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10平板计数法规定的方法测定，样品采样和处理按GB 4789.1执行。

6.4 净含量及允许短缺量

按JJF 1070规定的方法检验。

7 检验规则

7.1 组批

以同一原料、同一班次、同一生产线生产的同品种、同规格，包装完好的产品为一组批。

7.2 抽样

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验要求。

7.3 出厂检验

7.3.1 每批产品均应检验合格后方可出厂。

7.3.2 出厂检验项目为：感官要求、亚硝酸盐、大肠菌群、净含量。

7.4 型式检验

7.4.1 型式检验在正常生产时每半年进行一次，出现下列情形之一时，亦应进行型式检验：

- a) 原材料、设备或工艺有可能影响产品质量时；
- b) 停产半年以上，重新开始生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出进行检验时。

7.4.2 型式检验项目：包括 4.2、4.3、4.4、4.5.2、4.7 规定的项目。

7.5 判定规则

7.5.1 全部项目检验结果符合本文件要求时，判定该批产品合格。

7.5.2 除微生物项目外，其他项目检验结果不符合本文件要求时，可从该批次产品中加倍抽样进行复检。如复检结果符合本文件要求时，判定该批产品为合格；如复检结果仍有不符合本文件要求时，判定该批产品为不合格。微生物项目检验结果不符合本文件要求时，判定该批产品为不合格，不得复检。

8 标签、标志、包装、运输、贮存

8.1 标签、标志

8.1.1 产品销售包装标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

8.1.2 产品运输包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

8.2.1 内包装材料应符合国家有关标准要求，包装应密封，防潮、防污染。包装容器应清洁、干燥、无异味、无毒、牢固。包装箱应封装，捆扎牢固。

8.2.2 净含量按国家有关规定执行。

8.3 运输

运输设备应洁净、无异味，不得与散发强烈气味或有毒、有害、有腐蚀性物品、不清洁物品混合装运。

8.4 贮存

产品应贮存在干燥、阴凉、清洁、通风良好、卫生安全的场所，有防尘、防蝇、防鼠、防晒、防雨等设施。应离地离墙存放，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀性物品，或其他影响产品质量的物品同处贮存。

8.5 保质期

产品在符合本标准规定的包装、运输、贮存条件，产品包装完整、未经启封的条件下，产品保质期为12个月。