

湖南省白马食品有限公司企业标准

Q/LSBM 0001S-2024

食品安全企业标准 腌渍木瓜

湖南省卫生健康委员会
食品安全企业标准备案专用章
备案号：433325S-2024
备案日期：2024年6月17日

湖南省
食品安全



2024-04-25 发布

2024-05-25 实施

湖南省白马食品有限公司 发布

前言

本标准依据 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》编写。

本标准由湖南省白马食品有限公司提出。

本标准由湖南省白马食品有限公司起草。

本标准由湖南省白马食品有限公司负责解释。

本标准主要起草人：刘思。

本标准替代 2023 年 6 月 20 日实施的 Q/LSBM 0001S-2023。



腌渍木瓜

1 范围

本标准规定了腌渍木瓜的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以木瓜丝为原料，味精、酱油、食醋、水、调味品、蚝油、复合调味料、食糖、发酵酒、蒸馏酒、调味料酒、蔬菜制品其中部分为辅料，添加或不添加食品添加剂，经清洗、浸泡、腌制、调味、包装、杀菌或不杀菌等工序生产而成的腌渍木瓜。

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 2707	食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2714	食品安全国家标准 酱腌菜
GB 2716	食品安全国家标准 植物油
GB 2717	食品安全国家标准 酱油
GB 2719	食品安全国家标准 食醋
GB 2720	食品安全国家标准 味精
GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
GB 2733	食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
GB 2757	食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
GB 2758	食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒
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 4789.4	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 4806.5	食品安全国家标准 玻璃制品
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
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 5009.22	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
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 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 10136	食品安全国家标准 动物性水产制品
GB/T 12729.1	香辛料和调味品 名称
GB 13104	食品安全国家标准 食糖
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件



GB 19300	食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB/T 21999	蚝油
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
GB 31644	食品安全国家标准 复合调味料
SB/T 10371	鸡精调味料
SB/T 10416	调味料酒
JJF 1070	定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令第70号（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》	

3 要求

3.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.2 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	具有产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下，观察色泽、组织形态、杂质，嗅其气味，用温开水漱口后，品其滋味
组织形态	具有产品应有的形状，无霉斑白膜，无霉变	
滋、气味	具有产品应有的气味及滋味，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 污染物限量

污染物限量应符合表2的规定。

表3 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅（以Pb计）/(mg/kg)	0.49	GB 5009.12

3.4 微生物限量

3.4.1 微生物限量应符合表4规定。

表4 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量（CFU/g）				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法

^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。

3.4.2 致病菌限量应符合表5规定。

表5 致病菌限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法

^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。

3.7 食品添加剂

- 3.7.1 食品添加剂的质量应符合食品安全国家标准及相关规定。
3.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760及04.02.02.03的规定。

3.8 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局第70号令(2023)《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070规定的方法测定。

4 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一原料、同一班次生产的同一品种、包装完好的产品为一批。

5.2 抽样

随机抽取样品,抽样量不少于2kg且不少于30个包装单位。将样品平均分为2份,1份检验,1份备查。

5.3 出厂检验

- 5.3.1 产品应经厂质检部门出厂检验合格后方准出厂。
5.3.2 出厂检验项目为:感官、净含量、大肠菌群。

5.4 型式检验

型式检验包括技术要求的全部项目。型式检验每半年至少进行一次,有下列情况之一时,应进行型式检验:

- a) 产品定型投产时;
- b) 更换主要设备时;
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- d) 特征指标有较大波动时;
- e) 停产三个月以上恢复生产时;
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

5.5 判定规则

- 5.5.1 检验项目全部符合本标准,判定为合格品。
5.5.2 除微生物指标外,检验项目如不符合本标准时,对不合格项目从该批次产品留样中取样复检。复检结果仍有一项不合格,判定该批产品为不合格。
5.5.3 微生物指标不符合本标准时,判定该批产品为不合格品,不得复检。

6 标志、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标志

- 6.1.1 产品标签应符合GB 7718、GB 28050及相关的规定。
6.1.2 外包装标志应符合GB/T 191规定。

6.2 包装

- 6.2.1 产品的内包装应符合GB 4806.5、GB 4806.7的规定。
6.2.2 包装箱应符合GB/T 6543的规定。

6.3 运输

应符合GB 31621的规定。

6.4 贮存



应符合GB 31621的规定。

6.5 保质期

在上述贮运条件下，产品保质期为9个月。

