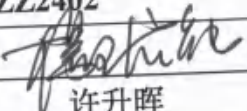




福建绿泉食品有限公司

FuJian Green Spring Foods Co, Ltd

产品技术规格书		执行日期: 2020 08 29
文件编号: LQ-PB04-ZZ2402		版本号: C/20
审 核:		总页数: 共 3 页
编 制:	许升晖	受控状态: 受控文件

一、产品名称

木瓜浓缩汁

二、产品编号

ZZ2402

三、产地

福建省漳州市

四、产品配料信息

木瓜

五、生产方法

木瓜经取汁、浓缩、过滤、杀菌、无菌灌装。

六、包装和交付方式:

- 1、内包装为 25L 无菌复合袋包装，外包装以纸箱，打包成每一箱独立包装，每件 25KG;
- 2、内包装为 220L 无菌复合袋包装，外包装为钢桶，每件 220KG;
- 3、二种包装形式均适宜于铁运、汽运、空运、船运，具体应当以不同的交付方式作好相应的产品安全防护措施。

5、产品在运输时应避免日晒、雨淋和靠近火源，搬运时应小心轻放，不得倒置、重压，不得与有毒、有害、易挥发物质或影响产品质量的物品混装运输。

七、贮存条件和保质期

- 1、产品应贮存在清洁、干燥通风良好的场所、温度保持低于 15℃；要有防尘防鼠设施，产品堆放于垫板，距离墙壁、地面具有 10-15cm,堆放。纸箱外包装堆放的高度一般不超过 5 层高，钢桶包装堆放一般不超过 3 层高。产品不应与有霉变、有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀等物品同库贮存。



2、符合运输与贮存条下，产品保质期 12 个月。

八、使用或生产前的预处理

1、本产品为食品原料，可以开袋按需使用。

2、当产品放置较长时间时，非澄清果汁会有正常的沉淀，应当在使用前摇匀后投料使用。

3、当产品放置于冷藏时，使用前需按冻结情况提前自然解冻，开罐后，带果肉果汁会有果肉凝絮，属正常现象，使用前适当过滤或者均质研磨。

4、当产品打开内包装后，应当重新灭菌或者-18℃以下冻藏。如果条件不允许的情况下，建议贮存于 5℃以下冷藏，并尽量在短时间内用完。

九、与预期用途相关的食品安全接收准则和规范

1、产品符合 GB/T 31121《果蔬汁类及其饮料》的标准要求。

2、在产品的包装上贴有专属标签，标明产品名称、规格、净含量、生产日期及批号、产品标准代号、生产商的名称、地址、联系方式、保质期等信息。

3、法律法规对产品有特殊要求的标识性语言。

4、顾客方对产品标识的其它特殊要求。

5、产品外包装纸箱上有作便于运输确认的相关标识。

6、到货时随车附带出厂检验报告及送货单。

十、产品特性与标准要求

1、感官指标要求应符合表 1 的规定

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法	检验频率
状态	混浊均匀液体，允许有少量沉淀，但摇动后混浊均匀。	取适量样品于无色透明的烧杯中，于明亮处观察其组织状态和杂质，然后取 50ml 样品稀释至可溶性固形物为 8%，嗅其气味，品尝其滋味。	每批
滋味与气味	具有木瓜固有的滋味与气味，无异味。		每批
色泽	淡红色。		每批
杂质	无肉眼可见外来物。		每批

2、理化指标要求应符合表 2 的规定

表2 理化指标要求

项目	单位	指标要求	检验方法	检验频率
可溶性固形物 Brix (20℃时折光法)	%	32.0±1.0	GB/T12143	每批
总酸 (以柠檬酸计)	%	0.8±0.2	GB/T12456	每批
PH	/	≤4.0	GB/T10468	每批
果肉含量 (8Bx)	%	≤3.0	LQ-FST-2019	每批
铅 (Pb)	mg/L	≤0.5	GB 5009.12	每年1次

3、微生物指标要求应符合表3的规定

表3 微生物指标要求

项目	单位	指标要求	检验方法	检验频率
大肠菌群	CFU/ml	n=5,c=2,m=10,M=100	GB 4789.3	每批
霉菌和酵母菌	CFU/ml	≤100	GB 4789.15	每批
沙门氏菌	/25ml	n=5,c=0,m=0	GB 4789.4	每年1次
金黄色葡萄球菌	CFU/ml	n=5,c=1,m=100,M=1000	GB 4789.10	每年1次

注：样品三级采样方案及处理按 GB 4789.1 执行

十一、修订记录

序号	修订日期	修订前	修订后	修订人	批准人