

ICS 67.200.20

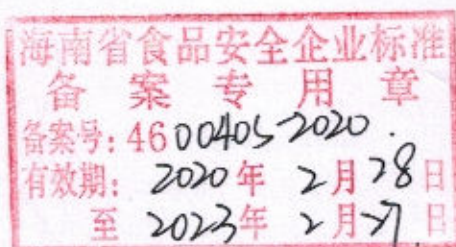
B 33

Q/HZZS

海南省食品安全企业标准

Q/HZZS 0001S—2020

液态富维椰子油



2020-01-01 发布

2020-01-20 实施

海口植之素生物资源研究所有限公司 发布

前 言

本标准由海口植之素生物资源研究所有限公司提出。
本标准由海口植之素生物资源研究所有限公司起草。
本标准主要起草人：白新鹏、张伟敏、许芳莲。
本标准首次发布。

海
口
植
之
素
生
物
资
源
研
究
所

液态富维椰子油

1 范围

本标准规定了液态富维椰子油的术语和定义、技术要求、生产加工过程中的卫生要求，检验规则以及标签、标志、包装、运输和贮存的要求。

本标准适用于以椰子油为原料，经水解、分提、蒸馏、分离制备、包装等生产工艺制成的中链脂肪酸含量 $\geq 50\%$ 的液态富维椰子油产品的生产控制、检验和贮运等环节。

2 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 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 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并(a)芘的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB/T 5528 动植物油脂 水分及挥发物含量测定
- GB/T 5534 动植物油脂 皂化值的测定
- GB/T 5535.1 植物油脂 皂化物测定 第1部分：乙醚提取法
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- 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 8955 食品安全国家标准 食用植物油及其制品生产卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- NY/T 230 椰子油
- JJF1070 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75号《定量包装商品计量监督管理办法》
- 国家质量监督检验检疫总局令第123号《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 脂肪酸 (fatty acid)

脂肪族一元羧酸的总称，通式为 R-COOH。

3.2 中链脂肪酸 (Medium-chain fatty acid)

含有 6~12 个碳原子组成碳链的脂肪酸称为中链脂肪酸。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 椰子油：应符合 NY/T 230 的要求。

4.1.2 水：应符合 GB 5749 的要求。

4.2 感官要求

应符合表 1 的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	无色或淡黄色液体 (30℃时)	取适量试样置于洁净的50ml烧杯中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
性 状	10℃以下开始出现少量白色结晶，10℃以上时观察为透明液体	
气味与滋味	具有椰子油固有的气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

4.3 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
皂化值 (KOH), mg/g	250~268	GB/T 5534
不皂化物, g/100g	≤ 15.0	GB/T 5535.1
水分及挥发物, g/100g	≤ 0.15	GB/T 5528
酸价, (KOH) mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B1, μg/kg	≤ 10.0	GB 5009.22
苯并 (a) 芘, μg/kg	≤ 9.0	GB 5009.27
溶剂残留量, mg/kg	< 20.0	GB 5009.262

注：压榨油溶剂残留量不得检出（检出值小于 10 mg/kg 时，视为未检出）

4.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF 1070 规定的方法进行测定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 8955 的要求。

6 检验规则

6.1 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一规格产品为一组批。

6.2 抽样

每批产品按包装件数的 1% 随机抽样，不足 1 千件者按 1 千件计。抽样量不得少于 3 瓶，每批产品抽取量不应少于 1000mL，1 瓶用于感官检查和理化指标检验，1 瓶用于留样，另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

6.3 出厂检验

产品出厂前，应由生产厂的检验部门负责按本标准规定逐批进行检验。符合要求的产品方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、酸值、过氧化值，其他项目作不定期抽检。

6.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 主要原辅料来源有较大改变或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时；
- d) 长期停产 6 个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

6.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。所检项目检验结果不符合本标准要求时，可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准，则判该批产品为不合格品。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。产品运输包装标志应符合 GB/T 191 的要求。

7.2 包装

内包装为玻璃瓶装，玻璃瓶盖分别符合 GB 4806.5、GB 4806.7 的要求，运输用纸箱应符合 GB/T 6543 的要求，包装规格为 100mL/瓶、250mL/瓶或按客户和市场要求包装。

7.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防曝晒；装卸时轻放轻卸，不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

7.4 贮存

产品应贮于清洁、干燥、防潮、无异味的专用仓库内；仓库周围应无异气污染；不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

8 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为 24 个月。