

ICS 67.040
X 80

Q/JH

海南省食品安全企业标准

Q/JH 0001S—2020

椰子果冻

海南省食品安全企业标准
备案专用章
备案号: 4600425-2020
有效期: 2020年3月3日
至 2023年3月2日

2020-02-01 发布

2020-02-10 实施

海南锦鸿食品有限公司

发布

前 言

本标准由海南锦鸿食品有限公司提出。
本标准由海南锦鸿食品有限公司起草。
本标准主要起草人：陈秀才，杨燕思。
本标准首次发布。

椰子果冻

1 范围

本标准规定了椰子果冻的技术要求、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、贮存的要求。

本标准适用于以鲜椰子为主要原料，添加纯椰子水、椰浆、牛奶、白凉粉（魔芋粉、卡拉胶、氯化钾）、白砂糖、山梨酸钾等食品添加剂，经化糖、溶胶、调配、高温熬煮、灌装入原椰子壳内，再经封口、包装、杀菌、冷却等加工工艺制成的椰子果冻产品的生产控制、检验、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/T 317 白砂糖
- GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 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/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
- 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 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞楞纸箱和双瓦楞楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 12143 饮料通用分析方法
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 25190 食品安全国家标准 灭菌乳
- GB/T 29602 固体饮料
- NY/T 490 椰子果
- DB46/T 107 椰子浆

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 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 椰子果：应符合 NY/T 490 的要求。
 3.1.2 椰子水：用符合 NY/T 490 要求的椰子取水。
 3.1.3 椰浆：应符合 DB46/T 107 的要求。
 3.1.4 牛奶：应符合 GB 25190 的要求。
 3.1.5 椰浆：应符合的要求。
 3.1.6 白凉粉：应符合 GB/T 29602 的要求。
 3.1.7 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
 3.1.8 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的要求。
 3.1.9 水：应符合 GB 5749 的要求。

3.2 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
	椰子果冻	
色 泽	具有椰子肉的白色及果冻应有的色泽	取适量试样置于洁净的白色搪瓷皿中，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	具有椰子果特有形态，果冻呈凝胶状	
滋味与气味	具有椰肉及果冻的香味	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表3的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
可溶性固形物 (20℃以折光计), %	≥ 5.0	GB/T 12143
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28

3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量 (若非指定, 均以/25g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	2.5×10^2	10^5	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法

注: 样品的处理及采集按 GB 4789.1 及 GB/T 4789.21 执行。

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。

4 食品添加剂

- 4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
4.2 食品添加剂使用的品种、使用范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 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12个最小独立包装。每批产品抽样数量不少于2kg, 抽样数量的1/4用于感官检查和理化指标检验, 1/2用于微生物指标检验, 1/4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, 应由检验部门按本标准逐批进行检验合格后方可出厂。出厂检验项目为感官、净含量、可溶性固形物、蛋白质(椰子奶酪果冻检此项目)、菌落总数、大肠菌群和标签。

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。

- 产品正式投入生产时;
- 正式生产后, 如原料、工艺有较大变化或更换主要生产设备, 可能影响产品质量时;
- 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时;
- 长期停产6个月以上, 恢复生产时;
- 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。微生物指标不符合本标准要求时,判该批产品为不合格品,不得复检。除微生物指标外,其它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

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,应标示警示语“勿一口吞食;三岁以下儿童不宜食用,老人儿童须监护下食用”。外包装运输标志应符合GB/T 191的要求。

7.2 包装

椰子果应符合NY/T 490的要求;外包装用的瓦楞纸箱所用材料应符合GB/T 6543的规定。

7.3 运输

产品应在0~6℃条件下冷藏运输,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

产品应在0~6℃条件下保存,仓库周围应无异气污染;不得与有毒、有霉、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贮存运输条件下,产品保质期为10天。