

ICS 67.080.10
X 24

Q/WZHM

海南省食品安全企业标准

Q/WZHM 0004S—2020
代替 Q/WZHM 0004S-2017

生榨椰肉汁

海南省食品安全企业标准
备案专用章
备案号: 460043S-2020
有效期: 2020年3月3日
至 2023年3月2日

2020-01-20 发布

2020-02-01 实施

文昌壮苗食品有限公司 发布

前 言

本标准代替 Q/WZHM 0004S-2017 《生榨椰肉汁》。

本标准与 Q/WZHM 0004S-2017 相比，主要变化如下：

——按 GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中染污限量》修改污染物指标。

本标准由文昌壮苗食品有限公司提出。

本标准由文昌壮苗食品有限公司起草。

本标准主要起草人：陈伟、郑爱仙。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/WZHM 0004S-2017。

生榨椰肉汁

1 范围

本标准规定了生榨椰肉汁的技术要求、食品添加剂、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。

本标准适用于以新鲜椰子为原料，经去壳、椰肉、清洗、压榨取汁、过滤、包装、速冻等生产工艺制成的作为食品原料用的生榨椰肉汁的生产控制、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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- 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 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY/T 490 椰子果
- SB/T 10379 速冻调制食品
- 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 新鲜椰子：应符合 NY/T 490 的要求。
- 3.1.2 生产用水：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 |
|-------|----------------------|--|
| 色 泽 | 解冻后为乳白色 | 取适量试样置于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，等其解冻后，品其滋味 |
| 滋味与气味 | 解冻后应具有椰子固有的气味及滋味，无异味 | |
| 性 状 | 冻结状，解冻后为乳浊液体 | |
| 杂 质 | 无正常视力可见的外来杂质 | |

3.3 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 |
|----------------|--------|------------------|
| 冻品中心温度，℃ | ≤ -18 | SB/T 10379 |
| 蛋白质，g/100g | ≥ 0.5 | GB 5009.5 |
| 脂肪，g/100g | ≥ 10.0 | GB 5009.6 |
| 总砷（以As计），mg/kg | ≤ 0.5 | 解冻后按GB 5009.11执行 |
| 铅（以Pb计），mg/kg | ≤ 0.4 | 解冻后按GB 5009.12执行 |

3.4 净含量

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

4 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881和GB 31646的要求。

5 检验规则

5.1 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。

5.2 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1/2用于感官检查和理化指标检验，1/2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。

5.3 出厂检验

5.3.1 应由检验部门按本标准逐批检验，检验合格后，在产品包装箱外附有合格证的产品方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目：感官、净含量、冻品中心温度等为每批必检项目，其他项目做不定期抽检。

5.4 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。

5.5 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。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。

6 标签、标志、包装、运输、贮存

6.1 标签、标志

应符合GB 7718和《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。外包装运输标志应符合GB/T 191的要求。

6.2 包装

内包装材料用塑料袋或塑料桶包装，包装材料应符合GB 4806.7的要求。外包装用瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的要求，泡沫塑料箱包装应符合相应的卫生要求。也可以根据市场和客户要求采用其它形式包装均须整洁，符合卫生要求，无破损。

6.3 运输

产品在运输中应轻装轻放，运输温度应在 $-18^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ ；运输过程中防止日晒雨淋，严禁与有毒、有霉、有腐蚀的化学物品同运。

6.4 贮存

产品应贮存于通风干燥的仓库内，应贮存温度应在 $-18^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ ；不得与有毒、有霉、有腐蚀的化学物品放置在一起。

7 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为12个月。