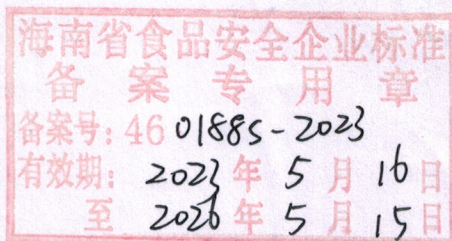


Q/YZB

海南省食品安全企业标准

Q/YZB 0001S—2023

椰子饭



2023 - 04 - 20 发布

2023 - 05 - 20 实施

海南椰滋宝食品有限公司

发布

前 言

本标准按照《中华人民共和国食品安全法》和GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准由海南椰滋宝食品有限公司提出。

本标准由海南椰滋宝食品有限公司起草。

本标准主要起草人：王康忠、庄凡辉。

本标准为首次发布。

椰子饭

1 范围

本标准规定了椰子饭的产品分类、技术要求、生产过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于第3章规定的可以直接食用的椰子饭的生产控制、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/T 317 白砂糖
- GB/T 1354 大米
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.7 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定
- GB 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定
- 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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- 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/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

NY/T 490 椰子果

GH/T 1194 大蒜

SB/T 10371 鸡精调味料

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》

3 产品分类

3.1 原味椰子饭

以椰子果为原料，经钻洞去椰子水后放入糯米、水、白砂糖、椰浆后，再经蒸熟、去椰子壳和外皮、封口（或抽真空）、杀菌（或不杀菌）、冷却、包装等生产工艺制成。

3.2 咸味椰子饭

以椰子果为原料，经钻洞去椰子水后放入糯米、水、文昌鸡肉、食用盐、大蒜汁、味精、鸡精调味料等辅料，再经蒸熟、去椰子壳和外皮、封口（或抽真空）、杀菌（或不杀菌）、冷却、包装等生产工艺制成咸味椰子饭。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 椰子果：应符合 NY/T 490 的要求。
- 4.1.2 糯米：应符合 GB/T 1354 的要求。
- 4.1.3 水：应符合 GB 5749 的要求。
- 4.1.4 白砂糖：应符合 GB 317 的要求。
- 4.1.5 椰浆：应符合 DB/T 107 的要求。
- 4.1.6 文昌鸡肉：应符合 GB 2707 的要求。
- 4.1.7 食用盐：应符合 GB 2721 的要求。
- 4.1.8 大蒜汁：以符合 GH/T 1194 要求的大蒜制成。
- 4.1.9 味精：应符合 GB 2720 的要求。
- 4.1.10 鸡精调味料：应符合 SB/T 10371 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	应具有米饭和辅料应有的色泽	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	米饭部分组织松软，具有粘性；椰肉部分脆香，不烂，允许开裂	
气味与滋味	应具椰子香、大米及辅料应有的香气，香气较协调，口感松软	
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	
	原味椰子饭	咸味椰子饭		
水分, g/100g	≤	80.0	GB 5009.3	
蛋白质, g/100g	≥	1.0	GB 5009.5	
食用盐, g/100g	≤	—	6.0	GB 5009.44
总糖, g/100g	≤	20.0	—	GB5009.7 和 GB 5009.8
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0		GB 5009.22
铅 (以 Pb 计), mg/g	≤	0.4		GB 5009.12

4.4 微生物限量

4.4.1 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求,按 GB 4789.26 规定的方法进行检验。

4.4.2 非经商业无菌生产的产品,其微生物限量还应符合表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	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
霉菌, CFU/g	≤	150			GB 4789.15
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

注:样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

4.5 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品种、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。每批产品抽样数量不少于10个独立包装（总量不少于2kg），3个包装样品用于感官检查、理化指标检验，5个包装样品用于微生物指标检验，2个包装样品用于留样，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

每批产品出厂前，须由生产厂质检部门按本标准的规定进行检验，合格后方可出厂销售。出厂检验项目包括：感官要求、净含量、水分、食用盐、微生物（经商业无菌生产的产品检商业无菌，非经商业无菌生产的产品检菌落总数、大肠菌群）。

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) 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；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时；
- 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

产品标签应符合GB 7718、GB 28050的规定。外包装运输标志应符合GB/T 191的要求。

7.2 包装

产品包装用塑料袋或耐蒸煮袋应分别符合GB 4806.7、GB/T 10004的要求。外包装用瓦楞纸箱包装或泡沫塑料箱包装，瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的要求。也可按市场和客户要求进行其它包装，包装材料都应符合相应卫生和标准要求。

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，防挤压、碰撞、冻结。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

产品应储存于阴凉、干燥、通风的仓库内，仓库周围应无异气污染，仓库内应保持清洁卫生，有防尘、防蝇、防鼠等设施。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

在符合本标准的条件下，产品保质期为9个月。

