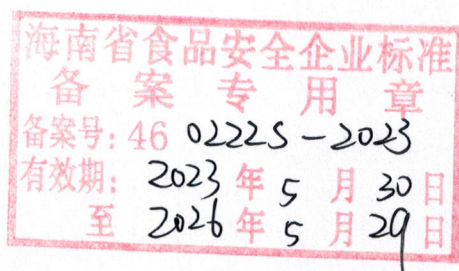


Q/HNDC

海南省食品安全企业标准

Q/HNDC 0079S—2023

冷冻椰肉



2023-05-01 发布

2023-05-30 实施

海南达川食品有限公司 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。

本标准由海南达川食品有限公司提出。

本标准由海南达川食品有限公司起草。

本标准主要起草人：郑定成、杨玉秀、薛成女。

本标准首次发布。

冷冻椰肉

1 范围

本标准规定了冷冻椰肉的技术要求、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、贮存和保质期要求。

本标准适用以新鲜椰子肉为原料，经拣选、清洗、消毒、拣选、开壳取肉、修整、分切、包装、杀菌或不杀菌、包装、冷冻或先冷冻后再包装等生产工艺制成的食品原料或即食食品冷冻椰肉的生产控制、检验和贮存等环节。

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 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 4789.6 食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验
 - 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 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
 - GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
 - GB 5009.12 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 9683 复合食品包装袋卫生标准
 - GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 - GB/T 24616 冷藏、冷冻食品物流包装、标志、运输和储存
 - GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 - GB 31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范
 - NY/T 490 椰子果
 - JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 椰子：应符合 NY/T 490 的要求。

3.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

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	呈乳白色或微灰白色	解冻后，取一定量混合均匀的被测样品于干净的瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状及杂质；鼻嗅鉴别香气；用温开水漱口，品尝其滋味
滋味和气味	解冻后具有椰子肉特有的滋味与气味，无异味	
性 状	椰肉软硬度（成熟度）适中，成块状、粒状、片状或该品种应有的形状，各种形态应基本完好均匀，且基本无碎屑	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

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
产品中心温度(冻结状态下), °C	≤ -18°C	温度计
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.12

3.4 微生物限量

食品原料和即食产品应分别符合表3和表4的规定。

表 3 食品原料微生物限量

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	
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：样品的处理及采集按 GB 4789.1 执行。

表 4 即食产品微生物限量

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	2.5×10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10^2	5×10^2	GB 4789.3
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
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌	5	0	0	—	GB 4789.6

表 4 即食产品微生物限量（续表）

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g 表示）	检验方法
注：样品的处理及采集按 GB 4789.1 执行。		

3.5 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中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、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品种、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。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。

5.3 出厂检验

产品出厂前，须经本企业质量检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格后签发质量证明书方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群，其中，菌落总数、大肠菌群为即食产品需要检测的项目。

5.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每年至少进行一次，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；
- 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；
- 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。

5.5 判断规则

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。

6 标签、标志、包装、运输、贮存

6.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050的要求。运输包装的储运标志应符合GB/T 191的要求。

6.2 包装

产品包装用塑料袋应符合GB 4806.7的要求，外包装材料为纸箱。产品规格根据客户要求定量包装，外包装纸箱外表清洁干净；标签清晰整洁、端正；纸箱封口必须完好，不松懈、无泄露、无胀包等现象存在。

6.3 运输

冷冻运输。运输工具必须清洁卫生、干燥，严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发性或有异味的物品混装混运，必须轻装轻卸，防止污染，堆放平稳，严禁摔撞。

6.4 贮存

产品应贮存于阴凉、通风、干燥、防鼠、防虫的仓库内，地面有防潮设施，贮存温度为 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ，产品离地面高度不少于5cm，离墙距离不少于30cm，仓库环境保持清洁，不得与有毒、有污染的物品或有异味物品混存。

7 保质期

在符合本标准规定的条件下，在 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 贮存时，产品保质期为12个月。
