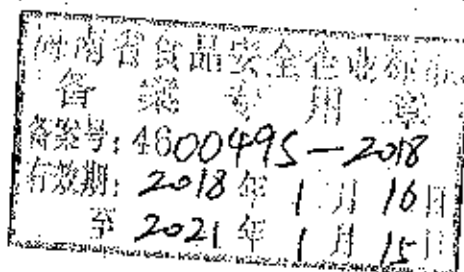


Q/QC

海南省食品安全企业标准

Q/QC 0001S—2017

纯冷榨椰子油



2017-04-10 发布

2017-05-10 实施

海南乾程科技实业开发有限公司 发布

前 言

本标准由海南乾程科技实业开发有限公司提出。
本标准由海南乾程科技实业开发有限公司起草。
本标准主要起草人：曾超、徐伟强。
本标准为首次发布。

纯冷榨椰子油

1 范围

本标准规定了纯冷榨椰子油的产品分类、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、及贮存的要求。

本标准适用于以新鲜椰子果为原料，经去椰衣、去椰壳、去种皮，取得椰子肉、烘干、压榨、过滤、包装等工艺制成的纯冷榨椰子油的生产控制、检验、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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- 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 5009.236 食品安全国家标准 动植物油脂水分及挥发物含量测定
- 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
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY/T 490 椰子果
- 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

椰子果应符合 NY/T 490 要求，椰子肉应无异味、无霉变、无虫蛀。

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 | 无色或浅黄色 | 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 |
| 滋味与气味 | 具有椰子油固有的气味和滋味，无异味 | |
| 性 状 | 常温：澄清，透明油状液体。低温：凝固为固体 | |
| 杂 质 | 无正常视力可见其他外来异物 | |

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 |
|--------------------|--------|-------------|
| 水分及挥发物, g/100g | ≤ 0.20 | GB 5009.236 |
| 不溶性杂质, g/100g | ≤ 0.2 | GB/T 5429 |
| 酸值 (KOH), mg/g | ≤ 3.0 | GB 5009.229 |
| 过氧化值, mmol/100g | ≤ 7.5 | 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 | ≤ 10.0 | GB 5009.27 |

3.4 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。

4 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881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品种、同一规格的产品为一组批。

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5个最小独立包装，每批产品抽取量不应少于1000ml，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

产品出厂须经工厂检验部门逐批检验，并签发产品合格证方能出厂。出厂检验项目包括：感官要求、净含量、水分及挥发物、不溶性杂质、酸值、过氧化值、标签等。

5.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每半年进行一次，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3个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监管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。如有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

产品包装采用玻璃瓶或塑料瓶进行包装，塑料瓶卫生指标应符合GB 4806.1及GB 4806.7的要求，玻璃瓶包装容器应符合GB 4806.1及GB 4806.6的要求。外包装用纸箱包装，纸箱应符合GB/T 6543的要求，箱内应有防震、防撞的间隔材料。

6.3 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。

6.4 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；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。

7 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为24个月。