

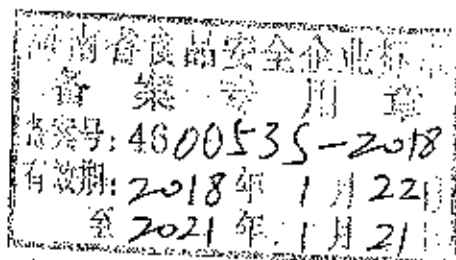
Q/CXSP

海南省食品安全企业标准

Q/CXSP 0001S—2018

代替 Q/CXSP 0001—2017

椰子饭



2018-01-01 发布

2018-01-20 实施

文昌东郊春晓食品加工厂 发布

前 言

本标准代替Q/CXSP 0001S—2017《椰子饭》。

本标准与Q/CXSP 0001S—2017相比，主要变化如下：

- 删除出厂检验的酸价和过氧化值；
- 修改了产品的理化指标。

本标准由文昌东郊春晓食品加工厂提出。

本标准由文昌东郊春晓食品加工厂起草。

本标准主要起草人：陈仕国、陈立、黄瑜璐。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- Q/CXSP 0001S—2017。

椰子饭

1 范围

本标准规定了椰子饭的产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存的要求。

本标准适用于以椰子肉和糯米为主要原料，添加红枣、葡萄干、枸杞、黑米、猪肉、鸡肉、山梨酸钾等为辅料，经过钻孔、开口、装米、高温蒸煮、去壳、去黑皮，高温灭菌、真空包装等生产工艺制成的可以直接食用的椰子饭的生产控制、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。

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

- 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 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 食品卫生微生物学检验 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 大肠菌群测定
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 霉菌和酵母计数
- 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 5009.8 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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总磷和无机磷的测定
- 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 5009.227 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 5479 生活饮用水卫生规范
- GB/T 5835 干制红枣

- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8957 食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范
- 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 食品企业通用卫生规范
- GB 18672 枸杞
- 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
- NY/T 705 无核葡萄干
- NY/T 832 黑米
- JJF1070 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 产品分类

产品可分为原味椰子饭和咸味椰子饭。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 糯米：应符合 GB/T 1354 的要求。
- 4.1.2 椰子果：应符合 NY/T 490 的要求。
- 4.1.3 白砂糖：应符合 GB 317 的要求。
- 4.1.4 食用盐：应符合 GB 2721 的要求。
- 4.1.5 红枣：应符合 GB/T 6835 的要求。
- 4.1.6 猪肉、鸡肉：应符合 GB 2707 的要求。
- 4.1.7 葡萄干：应符合 NY/T 705 的要求。
- 4.1.8 黑米：应符合 NY/T 832 的要求。
- 4.1.9 枸杞：应符合 GB/T 18672 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	米饭呈乳白色或淡黄色, 光亮	取适量试样置于洁净的白色搪瓷皿中, 在自然光下观察查看椰子肉的破损情况, 米饭的色泽, 性状和杂质, 并嗅其气味, 用温开水漱口, 品其滋味
性 状	厚实而紧密, 表面平滑, 口感松软, 无霉变	
滋味与气味	原味椰子饭应具椰子香及糯米特有的香气, 香气较协调, 甜度适中, 无酸败及其他异味	
	咸味椰子饭应具椰子香及糯米的香气, 香气较协调, 咸度适中, 无酸败及其他异味	
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	
蛋白质, g/100g	≥	—	1.0	GB 5009.5
总糖 (以葡萄糖计), g/100g	≤	12.0	—	GB 5009.8
水分, g/100g	≤	88.0		GB 5009.3
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤	5.0		GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤	0.25		GB 5009.227
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0		GB 5009.24
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5		GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.5		GB 5009.12

4.4 微生物限量

应符合表3的要求。

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 ⁵	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 中的平板计数法
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 第二法

注: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为指标可接受水平的限量值; M 为指标的最高安全限量值。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。

4.6 产品外形及主要尺寸公差

4.6.1 椰子外观要求平整，无裂缝无伤疤和明显变形。

4.6.2 成品外观允许有小裂缝。

4.6.3 外形尺寸直径为 18cm，偏差应在+20%。用最少度量值为 1mm 的游标卡尺测量。

4.6.4 椰子开口方向必须在椰子正上方，开口处须平整。

4.6.5 椰子开口尺寸要求：直径 5cm，偏差应在+5%。用最少度量值为 1mm 的游标卡尺测量。

5 食品添加剂

5.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 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。

6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的要求。

7 检验规则

7.1 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。

7.2 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 12 个独立包装，2 个包装样品用于感官检查、理化指标和功效成分指标检验，6 个包装样品用于微生物指标检验，4 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。

7.3 出厂检验

产品出厂前，须经企业质量检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格后签发检测报告方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、总糖、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量和食品标签等。

7.4 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核，正常生产时每半年进行一次，检验项目包括本标准中的全部项目。有下列情况之一时也应进行型式检验。

- 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) 食品安全监管机构提出进行型式检验的要求时。

7.5 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。

8 标签、标志、包装、运输、贮存

8.1 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,包装储运图示标志应符合GB/T 191的要求。

8.2 包装

产品采用的包装材料应符合GB/T10004的规定。外包装箱采用瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的要求。

8.3 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。

8.4 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。产品堆放时必须有垫板,与地面距离为10cm以上,与墙壁距离为20cm以上。

9 保质期

在符合本标准规定的条件下,产品保质期为9个月。