

Q/WNY

海南省食品安全企业标准

Q/WNY 0018S—2018

速冻椰子肉

海南省食品安全企业标准
备案专用
备案号: 460057S-2018
有效期: 2018年1月23
至 2021年1月22



2018-01-01 发布

2018-01-10 实施

海南省文昌南椰实业有限公司 发布

前 言

本标准由海南省文昌南椰实业有限公司提出。

本标准由海南省文昌南椰实业有限公司起草。

本标准同时也适用于海南加佰利实业有限公司，地址：海南省海口市龙华区国贸大道48号新达商务大厦2902房。

本标准主要起草人：蔡肖肖、欧茹。

本标准为首次发布。

速冻椰子肉

1 范围

本标准规定了速冻椰子肉的技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输及贮存的要求。

本标准适用于以新鲜椰子为原料，经剖壳取椰子肉、清洗、切粒（块、片）或不切、包装、速冻等工艺制成的速冻椰子肉的生产控制、检验、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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 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 4806.7 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 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
- 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 新鲜椰子肉：应选用符合 NY/T 490 的新鲜椰子剖取椰子肉。
- 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	解冻后为椰子肉应有的色泽	取适量试样置于白色搪瓷皿中，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，等其解冻后，品其滋味
滋味与气味	解冻后应具有相应椰子肉特有的气味及滋味，无异味	
性 状	肉质（品种）和软硬度适度（成熟度）适中，呈块状、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, °C	≤ -18	SB/T 10379
总种（以As计），mg/kg	≤ 0.5	解冻后按GB 5009.11执行
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.9	解冻后按GB 5009.12执行

3.4 微生物限量

应符合表4的规定。

表3 微生物限量

微生物指标	采样方案及限量（若非指定，均以CFU/g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
金黄色葡萄球菌	5	1	1000	10000	GB 4789.10 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4

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 为致病微生物可接受水平的限量值；M 为致病微生物的最高安全限量值。解冻后按 GB 4789.1 规定采样。

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，并按JJF 1070规定方法进行测定。

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1/4用于感官检查和理化指标检验,1/2用于微生物指标检验,1/4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) 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。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

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包装,应符合GB 4806.1及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、有害、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、有害、有腐蚀的化学物品放置在一起。

7 保质期

在符合本标准的要求下，产品保质期为18个月。
