

ICS 67.160.20
X 51

Q/PXY

海南省食品安全企业标准

Q/PXY 0001S—2018
代替 Q/PXY 0001S—2017

椰子汁

海南省食品安全企业标准
备案专用章
备案号: 46 0078 S-2018
有效期: 2018年2月6日
至 2021年2月5日

2018-01-20 发布

2018-02-05 实施

海南品香园食品有限公司 发布

前 言

本标准代替 Q/PXY 0001S—2017《椰果椰子汁》

本标准与 Q/PXY 0001S—2017 相比，主要变化如下：

- 产品名称改为《椰子汁》；
- 修改了范围、感官要求、理化指标的要求；
- 增加了产品分类。

本标准由海南品香园食品有限公司提出。

本标准由海南品香园食品有限公司起草。

本标准主要起草人：庄小麟、陈德新、莫齐燕。

本标准所代替的版本发布情况为：

- Q/PXY 0001S—2017。

椰子汁

1 范围

本标准规定了椰子汁的产品分类、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、运输和贮存的要求。

本标准适用于以新鲜椰子果肉、水、白砂糖为主要原料，添加或不添加高纤维椰果，经榨汁、调配、乳化、均质、封罐、杀菌加工制得的椰子汁的生产控制、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 包装储运图标志
- GB/T 317 白砂糖
- 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/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
- 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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- 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 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 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 10786 罐头食品的检验方法
- GB/T 12143 饮料通用分析方法
- GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
- GB/T 17590 钢易开盖三片罐
- GB/T 18192 液体食品无菌包装用纸基复合材料
- 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 1522 椰子产品 椰纤果

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第75号令《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

产品根据是否添加高纤维椰果分类为：椰子汁和椰果椰子汁。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 新鲜椰子果肉：选用符合 NY/T 490 的椰子果肉，果肉应新鲜、成熟适中、风味正常，无病虫害，无腐烂，无褐变现象。

4.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。

4.1.3 椰纤果：应符合 NY/T 1522 的要求。

4.1.4 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

4.2 感官要求

应符合表1的要求。

感官要求

项 目	要 求		检验方法
	椰子汁	椰果椰子汁	
色 泽	呈均匀一致的乳白色或微白色		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	具有椰子果肉特有的滋味与气味，无异味		
性 状	呈均匀、细腻的乳浊液，久置后允许稍有分层，但摇匀后仍能一致	呈均匀、细腻的乳浊液，果肉沉积下面	
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的要求。

理化指标

项 目	指 标		检验方法
	椰子汁	椰果椰子汁	
可溶性固形物(20℃折光计法), % \geq	7.0~11.0		GB/T 12143
固形物, g/100g, \geq	—	2.0	GB/T 10786
蛋白质, g/100ml, \geq	0.5		GB 5009.5

表2 理化指标(续)

项 目	指 标	检验方法
脂肪, g/100g	≥ 1.0	GB 5009.6
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.12

4.4 微生物指标

4.4.1 罐头加工工艺产品的微生物指标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 其他加工工艺产品的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或/25mL表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	100	1000	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/g	≤	20			GB 4789.15
酵母, CFU/g	≤	20			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 及 GB/T 4789.21 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 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 12695 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。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。

7.3 出厂检验

成品出厂前须经公司质量检验部门逐批检验,并签发合格证。出厂检验项目包括感官指标、净含量、可溶性固形物、蛋白质、菌落总数、大肠菌群和标签,罐装产品按商业无菌检验。

7.4 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;
- a) 食品安全监督部门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

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,包装储运图示标志应符合GB/T 191的要求。

8.2 包装

内包装用金属罐包装或纸盒无菌包装或用塑料瓶包装,金属罐包装材料应符合GB/T 17590的要求;纸盒无菌包装应符合GB/T 18192的要求;塑料包装材料应符合GB 4806.1及GB 4806.7的要求。外包装用的瓦楞纸箱所用材料应符合GB/T 6543的规定。

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、防晒晒;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。运输过程中不应接近热源,并防止冰冻。

8.4 贮存

产品应贮存于清洁、干燥、防潮、无异味的专用仓库内；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。贮存过程中不应接近热源，并防止冰冻。

9 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为 12 个月。