

Q/WYZ

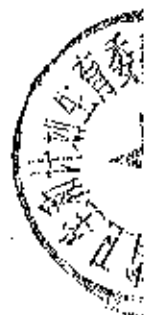
海南省食品安全企业标准

Q/WYZ 0003S—2018

代替 Q/WYZ 0003—2015

金椰果肉

海南省食品安全企业标准
备案专用章
备案号: 4601205-2018
有效期: 2018年3月20日
至 2021年3月19日



2018-03-15 发布

2018-03-30 实施

文昌友助食品有限公司 发布

前 言

本标准代替Q/WYZ 0003S—2015《金椰果肉》。

本标准与Q/WYZ 0003S—2015相比，主要变化如下：

——修改规范性引用文件。

本标准由文昌友助食品有限公司提出。

本标准由文昌友助食品有限公司起草。

本标准主要起草人：黄循天、朱石妮。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/WYZ 0003S—2015。

金椰果肉

1 范围

本标准规定了金椰果肉的技术要求、食品添加剂、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、贮存的要求。

本标准适用于以新鲜椰子肉为原料，添加白砂糖、柠檬酸、焦亚硫酸钠等辅料，经清洗、切割、密封、杀菌、包装等生产工艺制成的金椰果肉的生产控制、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 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB 1886.7 食品安全国家标准 食品添加剂 焦亚硫酸钠
- GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- 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 4789.24 食品卫生微生物学检验 糖果、糕点、蜜饯检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中锡的测定
- GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- 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 8956 食品安全国家标准 蜜饯生产卫生规范
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB/T 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
- 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/ T490 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 原料要求

- 3.1.1 椰子果：应符合 NY/T 490 的要求。
3.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
3.1.3 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的要求。
3.1.4 焦亚硫酸钠：应符合 GB 1886.7 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 | 果肉呈白色或浅黄色，较均匀，无异常颜色，无霉变 | 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，品其滋味 |
| 滋味与气味 | 具有椰肉特有的香气及滋味，清甜爽口，无异味 | |
| 性 状 | 块形完整 | |
| 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 |
|------------------|--------|------------|
| 总糖（以葡萄糖计），g/100g | ≤ 10.0 | GB 5009.8 |
| 总酸（以柠檬酸计），g/100g | ≤ 1.5 | GB/T 12456 |
| 水分，g/100g | ≤ 70.0 | GB 5009.3 |
| 总砷（以As计），mg/kg | ≤ 0.5 | GB 5009.11 |
| 铅（以Pb计），mg/kg | ≤ 0.9 | GB 5009.12 |
| 二氧化硫残留量，g/kg | ≤ 0.35 | GB 5009.34 |

3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

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 ² | 10 ⁴ | GB 4789.2 |

表3 微生物限量(续)

| 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 | |
| 大肠菌群, CFU/g | 5 | 2 | 10 | 10 ⁶ | GB 4789.3 |
| 霉菌, CFU/g | ≤ | 50 | | | 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 |

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 4789.24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规定的方法进行测定。

4 食品添加剂

4.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 食品添加剂使用的品种、使用范围和使用量应符合GB 2760及表2的规定。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 8956的要求。

6 检验规则

6.1 组批

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。

6.2 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。

6.3 出厂检验

应由检验部门按本标准逐批检验合格后方可出厂。出厂检验项目包括:感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群和标签。

6.4 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。

6.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时, 判定该批产品为合格品。微生物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。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050、GB/T 29602和《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。产品运输包装标志应符合GB/T 191的要求。

7.2 包装

产品内包装复合食品包装袋应符合GB 9683的要求。运输用外包装纸箱应符合GB/T 6543的要求。

7.3 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。

7.4 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, 仓库内应保持清洁卫生, 有防尘、防蝇、防鼠等设施。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。

8 保质期

在符合本标准规定的条件下, 产品保质期为12个月。