

Q/WYZ

海南省食品安全企业标准

Q/WYZ 0002S—2015

椰奶及速冻椰浆

海南省食品安全企业标准
备案专用章
备案号: 460122S-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 0002S—2015《椰奶及速冻椰浆》。

本标准与Q/WYZ 0002S—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 0002S—2015。

椰奶及速冻椰浆

1 范围

本标准规定了椰奶及速冻椰浆的产品分类、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、贮存的要求。

本标准适用于第3章规定的食品原料用椰奶及速冻椰浆的生产控制、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。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- 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 5009.3 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 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- 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
- 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
- SB/T 10379 速冻调制食品
- 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

3.1 椰奶

以新鲜椰子果肉、白砂糖等为主要原料，经榨汁、调配、杀菌、包装等工艺加工而成。

3.2 速冻椰浆

以新鲜椰子肉为原料，经榨汁、包装、速冻等工艺加工而成。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 椰子果肉：应符合 NY/T 490 要求的椰子果，剖开后取得的椰子果肉，应新鲜、无异味，无哈败，无腐烂变质。

4.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。

4.1.3 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。

表1 感官要求

项 目	要 求		检 验 方 法
	椰奶	速冻椰浆	
色 泽	为乳白色或浅黄色	解冻后为乳白色汁状	取适量试样置于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	具有椰子特有的气味及滋味，无异味	解冻后应具有椰子特有的气味及滋味，无异味	
性 状	乳浊状，久置允许有轻微分层	冻结状，解冻后为乳浊液体，久置允许稍有分层	
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	要 求		检 验 方 法
	椰奶	速冻椰浆	
水分, g/100g	≥	—	GB 5009.3
脂肪, g/100g	≥	25.0	
蛋白质, g/100g	≥	2.0	GB 5009.5
铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.12

4.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目		指 标		检验方法
		椰 奶	速冻椰浆	
菌落总数, CFU/g	≤	10000	3000000	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/100g	≤	300	—	GB 4789.3
霉菌, CFU/g	≤	150	—	GB 4789.15
酵母, CFU/g	≤	150	—	GB 4789.15

4.5 致病菌限量

应符合表4的规定。

表4 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	
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。

4.6 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 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881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品种、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2L, 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

产品出厂前, 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、菌落总数、大肠菌群、标签等。

6.4 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3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。

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

内包装材料用塑料袋包装,应符合GB 4806.1及GB 4806.7的规定。运输用纸箱应符合GB/T 6543的要求。泡沫塑料箱包装应符合相应的卫生要求。

7.3 运输

速冻椰浆运输温度应在 $-18^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$,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。

7.4 贮存

速冻椰浆应贮存温度在 $-18^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ 的冷库中,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。

8 保质期

在符合本标准规定的条件下,椰奶保质期为3个月,速冻椰浆产品保质期为6个月。