

Q/WHD

海南省食品安全企业标准

Q/WHD 0001S—2018

代替 Q/WHD 0001S—2015

椰蓉（丝）

文昌东郊海岛椰子加工厂
标准号：4601255-2018
发布日期：2018年3月20日
有效期至：2021年3月19日



2018-03-01 发布

2018-03-20 实施

文昌东郊海岛椰子加工厂 发布

前 言

本标准代替Q/WYX 0001S—2015《椰蓉（丝）》。

本标准与Q/WYX 0001S—2015 相比，主要变化如下：

- 修改规范性引用文件；
- 删除细菌总数指标。

本标准由文昌东郊海岛椰子加工厂提出。

本标准由文昌东郊海岛椰子加工厂起草。

本标准主要起草人：杨来欢、符若琴。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- Q/WHD 1—2009、Q/WHD 0001S—2012、Q/WHD 0001S—2015。

椰蓉（丝）

1 范围

本标准规定了椰蓉（丝）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。

本标准适用于以成熟椰子果为原料，经去外衣、壳、取肉去皮、清洗干净、破碎、榨汁（或不榨汁）、烘干、包装等工艺加工而成的，用于食品加工用的椰蓉（丝）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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 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 5009.11 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 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- 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
- 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

产品根据生产工艺要求分为榨汁和不榨汁两类。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 椰子果：应符合 NY/T 490 的要求。

4.1.2 加工用水：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
色 泽	白色或灰白色	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	具有椰子特有的气味与滋味，无异味	
性 状	松散颗粒状或细丝状，粒度或细度均匀	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

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
	榨 汁	不榨汁	
水分, g/100g	≤ 5.0		GB 5009.3
脂肪(以干基计), g/100g	≥ 15.0	≥ 40.0	GB 5009.6
蛋白质, g/100g	≥ 2.5	≥ 4.0	GB 5009.5
二氧化硫(以SO ₂ 计), mg/kg	≤ 50.0		GB 5009.34
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5		GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.9		GB 5009.12
酸价(以脂肪计), mgKOH/g	≤ 2.0		GB 5009.229

4.4 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	
大肠菌群, MPN/100g	≤ 450				GB 4789.3
霉菌, CFU/g	≤ 100				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4

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	
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 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、同一规格的产品为一组批。

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。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。

6.3 出厂检验

产品经企业质量检测部门检验合格后方可出厂。出厂检验项目包括:感官、净含量、水分、标签等为每批必检项目,其他项目做不定期抽检。

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。

- 产品正式投入生产时;
- 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;
- 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时;
- 长期停产3个月以上,恢复生产时;
- 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，应符合相对应GB 4806.1及GB 4806.7的规定。运输用纸箱应符合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；运输过程中应防日晒雨淋，防潮、防霉；装卸时轻放轻卸，严禁与有毒、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

产品应储存于干燥、通风的仓库内；仓库周围应无异常气味污染；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，产品保质期为6个月。