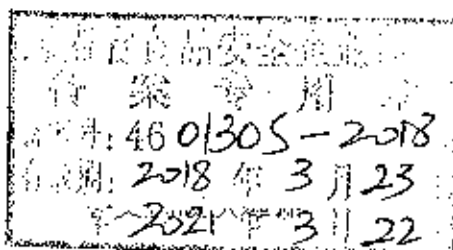


Q/JYL

海南省食品安全企业标准

Q/JYL 0001S—2018

食用椰子油



2018-03-15 发布

2018-03-25 实施

文昌东郊金椰利食品有限公司 发布

前 言

本标准由文昌东郊金椰利食品有限公司提出。
本标准由文昌东郊金椰利食品有限公司起草。
本标准主要起草人：蔡展辉、黄良郁。
本标准为首次发布。

食用椰子油

1 范围

本标准规定了食用椰子油的技术要求、食品加工助剂、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。

本标准适用于本标准第3章规定产品的生产控制、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 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠
- 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 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
- 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 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并(a)芘的测定
- GB 5009.262 食品安全国家标准 食品中溶剂残留量的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB/T 5524 动植物油脂 扦样
- GB/T 5525 植物油脂 透明度、色泽、气味、滋味鉴定法
- GB/T 5526 植物油脂检验 比重测定法
- GB/T 5527 动植物油脂 折光指数的测定
- GB/T 5528 动植物油脂 水分及挥发物含量测定
- GB/T 5529 植物油脂检验 杂质测定法
- GB/T 5532 动植物油脂 碘值的测定
- GB/T 5534 动植物油脂 皂化值的测定
- GB/T 5535 植物油脂检验 不皂化物测定
- 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 8955 食品安全国家标准 食用植物油及其制品生产卫生规范
- GB/T 17374 食用植物油销售包装
- GB/T 22460 动植物油脂 罗维朋色泽的测定

- GB 25571 食品安全国家标准 食品添加剂 活性白土
 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 产品分类

3.1 冷榨（压榨）椰子油（椰子原油）

以椰肉为原料，经压榨、过滤、灌装、外包装等生产工艺制成。

3.2 精炼椰子油

以椰子原油为原料，经过碳酸钠脱酸、真空高温脱臭、活性白土脱色、添加20%的食盐水、搅拌、沉淀、过滤、灌装、外包装等生产工艺制成。

4 技术要求

4.1 原辅料及加工助剂要求

- 4.1.1 椰子肉：应选用符合 NY/T 490 要求的椰子果中取的椰子果肉。
 4.1.2 活性白土：应符合 GB 25571 要求。
 4.1.3 碳酸钠：应符合 GB 1886.1 要求。
 4.1.4 食用盐：应符合 GB 2721 要求。
 4.1.5 生产用水：应符合 GB 5749 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
		冷榨椰子油	精炼椰子油	
色 泽	罗维朋比色槽25.4mm ≤	—	黄30 红3	按 GB/T 5525 规定的方法进行检验
	罗维朋比色槽133.4mm ≤	黄50 红15	—	
气 味 与 滋 味		具有椰子油固有的气味和滋味，无异味		
性 状		常温：澄清，透明油状液体。低温：凝固为固体		
杂 质		无正常视力可见的外来杂质		

4.3 特征及理化指标

应符合表2的规定。

表2 特征及理化指标

项 目	指 标		检测方法
	冷榨椰子油	精炼椰子油	
折光指数 n_D^{20}	1.4480~1.4500	1.4480~1.4503	GB/T 5527
相对密度 (d_{4}^{20})	0.908~0.921	0.908~0.921	GB/T 5526
皂化值, mgKOH/g	250~264	250~264	GB/T 5534
碘值 (I), g/100g	4.0~12.5	7.0~12.5	GB/T 5532
不皂化物, g/100g \leq	15.0	15.0	GB/T 5535
水分及挥发物, g/100g \leq	0.20	0.10	GB/T 5528
不溶性杂质, g/100g \leq	0.2	0.10	GB/T 5529
酸值 (KOH), mg/g \leq	3.0		GB 5009.229
过氧化值, g/100g \leq	0.25		GB 5009.227
总砷 (以 As 计), mg/kg \leq	0.1		GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/kg \leq	0.1		GB 5009.12
溶剂残留量, mg/kg \leq	不得检出	50.0	GB 5009.262
黄曲霉毒素 B ₁ , μ g/kg \leq	10.0		GB 5009.22
苯并 (a) 芘, μ g/kg \leq	9.0		GB 5009.27

4.4 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 8966 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 6 瓶或 2kg, 抽样数量的 1/2 用于感官检查和理化指标检验, 1/2 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

产品出厂前，应由生产厂的检验部门负责按本标准规定逐批进行检验。符合要求的产品方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、酸值、过氧化值，其他项目作不定期抽检。

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) 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3个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监管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。所检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。外包装运输标志应符合GB/T 191的要求。

8.2 包装

包装内包装应符合GB 4806.1及GB 4806.5和GB/T 17374的要求，运输用纸箱应符合GB/T 6543《运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱》的要求，包装规格为100ml/瓶、250ml/瓶或按客户和市场要求包装。

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、防曝晒，防挤压、碰撞、冻结。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。

8.4 贮存

产品应贮存于阴凉、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贮存。

9 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为18个月。