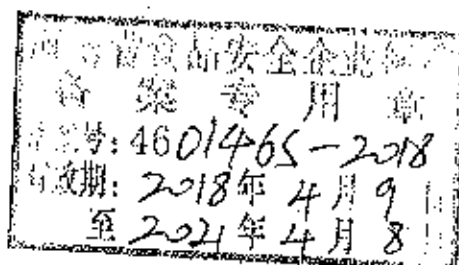


# Q/STD

## 海南省食品安全企业标准

Q/STD 0026S—2018

### 椰浆粉



2018-05-20 发布

2018-05-30 实施

海南思坦德生物科技股份有限公司 发布

# 椰浆粉

## 1 范围

本标准规定了椰浆粉的技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输及贮存的要求。

本标准适用于以椰子果为主要原料，麦芽糊精为辅料，经取椰子果肉磨浆、压汁、均质、干燥、过筛、包装等工艺生产的椰浆粉的生产控制、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 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- 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 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
- GB/T 20884 麦芽糊精
- 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
- 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 原辅料要求

- 3.1.1 椰子果：应符合 NY/T 490 要求。  
 3.1.2 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的要求。  
 3.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 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   | 呈乳白色或浅乳白色        | 取适量试样置于 500ml 烧杯中，在自然光下观察色泽、性状，按标签上所述的食用方法于透明的烧杯内，用 80℃ 左右蒸馏水冲溶稀释后，立即嗅其香气，用温开水漱口，品其滋味，静置 2 分钟后，看烧杯底部有无肉眼可见的杂质。 |
| 滋味与气味 | 具有椰子特有的香气和滋味，无异味 |  |
| 性 状   | 均匀粉末状，无结块，允许少量颗粒 |  |
| 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 的要求。

表 2 理化指标

| 项 目              | 指 标    | 检 验 方 法      |
|------------------|--------|--------------|
| 水分, g/100g       | ≤ 7.0  | GB 5009.3    |
| 灰分, g/100g       | ≤ 8.0  | GB 5009.4    |
| 蛋白质, g/100g      | ≥ 4.0  | GB 5009.5    |
| 脂肪, g/100g       | ≥ 20.0 | GB 5009.6    |
| 铅(以 Pb 计), mg/kg | ≤ 0.9  | GB/T 5009.12 |

#### 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 <sup>4</sup> | 5 × 10 <sup>4</sup> | GB 4789.2         |
| 大肠菌群, CFU/g | 5                         | 2  | 10              | 10 <sup>2</sup>     | GB 4789.3 中的平板计数法 |
| 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 第二法    |

注: n 为同一批次产品应采集的样件数; c 为最大可允许超出 m 值得样品数; m 为微生物指标可接受水

平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。样品的处理及采集按 GB 47789.1 及 GB/T 4789.21 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 的规定。

## 5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12695 的要求。

## 6 检验规则

### 6.1 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。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 1kg，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，须经企业质量检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格后签发质量证明书方可出厂。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。

- 产品正式投入生产时；
- 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；
- 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时；
- 长期停产 3 个月以上，恢复生产时；
- 食品安全监管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》的要求。运输包装的储运标志应符合GB/T 191的要求。

### 7.2 包装

产品包装应符合GB 4806.1及GB 9683的规定。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，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。

### 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

在符合本标准要求的条件下，产品保质期为18个月。