

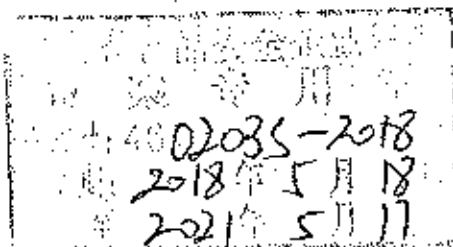
# Q/WYD

## 海南省食品安全企业标准

Q/WYD 0004S—2018

代替 Q/WYD 0004S—2015

### 椰奶（浆）



2018-04-01 发布

2018-04-10 实施

文昌市椰岛实业有限公司

发布

## 前 言

本标准代替Q/WYD 0004S—2015《椰奶（浆）》。

本标准与Q/WYD 0004S—2015相比，主要修改如下：

——按GB 2762—2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》修改污染限量要求。

本标准由文昌市椰岛实业有限公司提出。

本标准由文昌市椰岛实业有限公司起草。

本标准主要起草人：朱兴忠、朱融。

本标准代替标准历次发布情况：

——Q/WYD 0004S—2012、Q/WYD 0004S—2015。

# 椰奶（浆）

## 1 范围

本标准规定了椰奶（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（浆）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 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 5009.7 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定
- 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 椰奶

以新鲜椰子奶、白砂糖等为主要原料，经调配、浓缩、包装、杀菌等工艺加工而成。

## 3.2 速冻椰浆

以新鲜椰子果肉为原料，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：用符合 NY/T 490 要求的椰子果，剖开取的椰子果肉。

4.1.2 新鲜椰浆：用符合 NY/T 490 要求的椰子果，剖开后取椰子果肉压榨后的椰浆。

4.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。

4.1.4 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（速冻椰浆解冻后检）。
气 味 与 滋 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，但经搅拌后能均匀一致	冻结状，解冻后为乳浊液体，久置允许稍有分层，但经搅拌后能均匀一致	
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
	椰奶	速冻椰浆	
水分, g/100g	≥20.0	—	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥2.0	≥2.5	GB 5009.5
脂肪, g/100g	≤25.0	≥25.0	GB 5009.6
冻品中心温度, °C	—	-18	SB/T 10379
总糖(以还原糖计), g/100g	50.0~60.0	—	GB 5009.7
铅(Pb), mg/kg	≤0.5	0.9	GB 5009.12

注：速冻椰浆除冻品中心温度指标都应解冻后进行检验。

## 4.4 微生物限量

## 4.4.1 椰奶微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

微生物指标	采样方案及限量 (若非指定, 均以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/mL	5	2	10	100	GB 4789.3
酵母和霉菌, CFU/g ≤	100				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.10 平板计数法
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.4

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 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值。解冻后按 GB 4789.1 规定采样。

## 4.4.2 速冻椰浆微生物限量

应符合表4的规定。

表4 微生物限量

微生物指标	采样方案及限量 (若非指定, 均以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
金黄色葡萄球菌	5	1	1000	10000	GB 4789.10 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4

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 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值。解冻后按 GB 4789.1 规定采样。

## 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

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。

## 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1/2用于感官检查和理化指标检验, 1/4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

- 6.3.1 应由检验部门按本标准逐批检验，检验合格后，在产品包装箱外附有合格证的产品方可出厂。
- 6.3.2 出厂检验项目：感官、净含量、水分、冻品中心温度、大肠菌群等有这些指标的为每批必检项目，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。

- 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，判该批产品为合格品。微生物指标不符合标准要求时，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

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，标志应符合GB/T 191规定。

#### 7.2 包装

内包装材料用塑料袋包装，应符合GB 4860.1、GB 4860.7的要求。外包装用瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的要求，泡沫塑料箱包装应符合相应的卫生要求。也可以根据市场和客户要求采用其它形式包装均须整洁，符合卫生要求，无破损。

#### 7.3 运输

产品在运输中应轻装轻放，速冻椰浆运输温度应在 $-18^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ ；运输过程中防止日晒雨淋，严禁与有毒、有霉、有腐蚀的化学物品同运。

#### 7.4 贮存

产品应贮存于通风干燥的仓库内，速冻椰浆应贮存温度应在 $-18^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ ；不得与有毒、有霉、有腐蚀的化学物品放置在一起。

### 8 保质期

在符合本标准规定的条件下，椰奶产品保质期为6个月，速冻椰浆产品保质期为6个月。