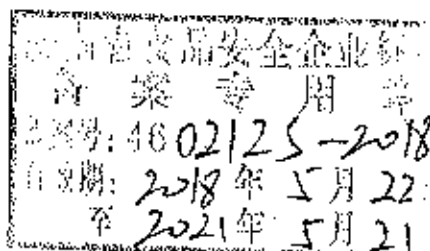


Q/WWL

海南省食品安全企业标准

Q/WWL 00038—2017

烤椰子片



2017-12-20 发布

2017-12-30 实施

东郊文林食品厂 发布

前 言

本标准由东郊文林食品厂提出。
本标准由东郊文林食品厂起草。
本标准主要起草人：黄良奇、陈云飞。
本标准为首次发布。

烤椰子片

1 范围

本标准规定了烤椰子片的技术要求、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、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、切片、熬煮、加白砂糖腌制、烘干、包装等工艺加工而成的烤椰子片的生产控制、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 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 4789.3 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 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 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

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

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第123号令《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 技术要求

3.1 原辅材料

- 3.1.1 椰子果：应符合 NY/T 490 的要求。
 3.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
 3.1.3 加工用水：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	白色或灰白色	取适量试样置于洁净的白色搪瓷皿中，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
气味与滋味	具有椰子特有的气味与滋味、无异味	
性 状	片状	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

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	≤	8.0	GB 5009.3
蔗糖, g/100g	≥	5.0	GB 5009.8
蛋白质, g/100g	≥	4.0	GB 5009.5
铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
酸价(以脂肪计), mgKOH/g	≤	5.0	GB 5009.229

3.4 微生物指标

应符合表3的要求。

表3 微生物限量

微生物限量	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	≤		1000		GB 4789.2
大肠菌群, MPN/100g	≤		30		GB 4789.3
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。按 GB 4789.1 规定采样。

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规定的方法进行测定。

4 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的要求。

5 检验规则

5.1 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。

5.2 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。

5.3 出厂检验

产品出厂前，应由检验部门按本标准逐批进行检验合格后方可出厂。出厂检验项目为：感官、净含量、水分、大肠菌群、标签等为每批必检项目，其他项目做不定期抽检。

5.4 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) 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) 食品安全监管部门提出进行型式检验的要求时。

5.5 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。

6 标签、标志、包装、运输、贮存

6.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718和《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的要求，产品运输包装标志应符合GB/T 191规定。

6.2 包装

内包装材料用塑料袋包装,包装材料应符合GB 4806.1及 GB 4806.7的要求。运输用纸箱应符合GB/T 6543的要求。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。

6.3 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;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。

6.4 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;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。

7 保质期

在符合本标准规定的条件下,产品保质期为12个月。