

ICS 67.160
X 51

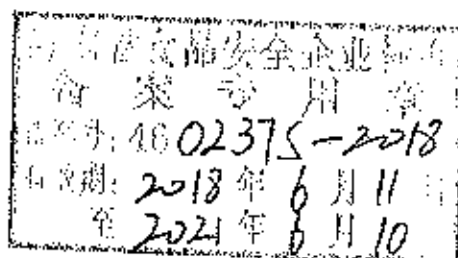
Q/HNNP

海南省食品安全企业标准

Q/HNNP 0001S—2018

代替 Q/HNNP 0001S—2016

椰浆粉



2018-05-10 发布

2018-06-01 实施

海南南派实业有限公司 发布

前 言

本标准代替Q/HNHP 0001S—2016《椰浆粉》。

本标准与Q/HNHP 0001S—2016相比，主要修改如下：

——按GB 7101—2015《食品安全国家标准 饮料》修订食品安全指标。

本标准由海南南派实业有限公司提出。

本标准由海南南派实业有限公司起草。

本标准主要起草人：胡成豪、黄权文、吴川太。

本标准所代替标准的历年版本发布情况为：

— Q/HNHP 0001S—2013、Q/HNHP 0001S—2016。

椰浆粉

1 范围

本标准规定了椰浆粉的术语和定义、产品的分类、技术要求、食品添加剂、生产生产加工过程中的卫生要求、检验规则和标签、标志、包装、运输、贮存的要求。

本标准适用于第4章规定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 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
- GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
- 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 5009.12 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 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 术语与定义

3.1 成熟椰子果

果皮饱满、不皱缩，摇动果内有清脆响水声的椰子果实。

3.2 优等椰子

果实围径在60 cm以上，不发芽，无裂果和腐烂果，无畸形果和空果；容许度为不符合前述基本要求的椰子果不得有，不符合该等级要求的椰子果不得超过5%，但应符合一等椰子果要求，其中腐烂果和裂果不得有，畸形果和空果不得超过2%。

3.3 一等椰子果

果实围径在50-60 cm，不发芽或芽长小于等于5.0cm，无裂果和腐烂果，无畸形果和空果；容许度为不符合前述基本要求的椰子果不得超过2%，不符合该等级要求的椰子果不得超过8%，但应符合二等椰子果要求，其中腐烂果和裂果不得超过2%，畸形果和空果不得超过3%。

3.4 二等椰子果

果实围径在50cm以下，不发芽或芽长小于等于10.0cm，无裂果和腐烂果，无畸形果和空果；容许度为不符合前述基本要求的椰子果不得超过5%，不符合该等级要求的椰子果不得超过10%，其中腐烂果和裂果不得超过2%，畸形果和空果不得超过5%。

4 产品分类

4.1 清香型椰浆粉 (A101)

选用普通椰子（二等椰子果）为原料，添加麦芽糊精等辅料，经取肉、磨浆、压汁、均质、喷雾干燥、过筛、装封制得的清香型椰浆粉（A101）。

4.2 焦香型椰浆粉 (A103)

选用一等椰子果为原料，添加麦芽糊精等辅料，经取肉、磨浆、压汁、均质、喷雾干燥、过筛、装封制得的焦香型椰浆粉（A103）。

4.3 浓香型椰浆粉 (A106)

选用优等椰子果为原料，添加麦芽糊精等辅料，经取肉、磨浆、压汁、均质、喷雾干燥、过筛、装封制得的浓香型椰浆粉（A106）。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

- 5.1.1 椰子果：应符合 NY/T 490 要求。
- 5.1.2 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的要求。
- 5.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

5.2 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 |
|-------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|--|
| | 清香型椰浆粉 (A101) | 焦香型椰浆粉 (A103) | 浓香型椰浆粉 (A106) | |
| 色 泽 | 颜色乳白色或浅乳白色, 具有该品种应有的色泽 | | | 取适量试样置于500ml烧杯中, 在自然光线下用肉眼观察其色泽和性状, 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2min后, 看烧杯底部有无异物 |
| 性 状 | 均匀粉状, 无结块 | | | |
| 滋味与气味 | 具有椰浆应有的气味及滋味, 清香味明显, 无其它异味 | 具有椰浆应有的气味及滋味, 焦香味明显, 无其它异味 | 具有椰浆应有的气味及滋味, 浓香味浓郁, 无其它异味 | |
| 杂 质 | 无正常视力可见外来异物 | | | |

5.3 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 |
|----------------|---|---------------|---------------|---------------|------------|
| | | 清香型椰浆粉 (A101) | 焦香型椰浆粉 (A103) | 浓香型椰浆粉 (A106) | |
| 水分, g/100g | ≤ | 5.0 | | | GB 5009.3 |
| 蛋白质, g/100g | ≥ | 5.0 | 5.0 | 7.0 | GB 5009.5 |
| 脂肪, g/100g | ≥ | 30.0 | 50.0 | 60.0 | GB 5009.6 |
| 铅(以Pb计), mg/kg | ≤ | 0.9 | | | GB 5009.12 |

5.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

| 项 目 | 采样方案及限值 | | | | 检 验 方 法 |
|-------------|---------|----|-----------------|-------------------|-------------------|
| | n | c | m | M | |
| 菌落总数, CFU/g | 5 | 2 | 10 ⁴ | 5×10 ⁴ | GB 4789.2 |
| 大肠菌群, CFU/g | 5 | 2 | 10 | 10 ² | 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值的样品数; 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 4789.1及GB/T 4789.21执行。

5.5 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。

6 食品添加剂

- 6.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
6.2 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。

7 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 12695 的要求。

8 检验规则

8.1 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。

8.2 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。

8.3 出厂检验

产品须经公司质检部门按本标准检验合格并附有合格证(章)方可出厂。出厂检验项目包括感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量等。

8.4 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) 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

8.5 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。

9 标签、标志、包装、运输、贮存

9.1 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，包装储运图示标志应符合GB/T 191的要求。

9.2 包装

产品内包装材料用纸筒或纯铝袋包装或塑料袋，包装材料应分别符合GB 4806.1、GB4806.7、GB 4806.8、GB 4806.9的要求。外包装用的瓦楞纸箱所用材料应符合GB/T 6543的规定。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。

9.3 运输

运输工具及车辆应符合食品卫生要求，产品不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混放。产品运输过程时，车、船应遮盖，应保持清洁卫生和干燥，应防雨淋，防日晒、防潮湿，同时要小心轻放，避免生物挤压、撞击、剧烈震动。运输时要采取有效措施，防止产品及包装的损坏。

9.4 贮存

产品要存放在清洁卫生、通风良好、保持干燥、防日晒，并具有防止外物侵害和污染设施的专用成品仓库内。堆放时与周围墙壁隔离20cm以外，离地面10cm以上，堆放层数不应超过6层，不得与潮湿、有异味的物品堆放在一起。

10 保质期

在本标准规定的运输贮存条件下，纸筒、塑料透明袋包装保质期为12个月，纯铝袋包装保质期为18个月。
